

# Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

## Institution La Salle Saint Jean

### Self

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SALADE DE COQUILLETES, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE (SEMOULE HVE)
SALADE D'HARICOTS BLANCS AU PESTO	CONCOMBRES VINAIGRETTE	QUICHE AUX LÉGUMES	SALADE DE CHAMPIGNONS
SALADE VERTE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CÉLERI REMOULADE AU CURRY	CREPE AU FROMAGE
SAUTE DE POULET LOCAL AUX OLIVES	RÔTI DE PORC AU JUS	GRATIN DE COQUILLETES HVE AU CHEDDAR	CALAMARS À LA ROMAINE
HACHÉ DE VEAU, SAUCE À L'ÉCHALOTTE	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE	CRUSTILLANT AU FROMAGE	CALAMARS À L'AMÉRICAINNE
RATATOUILLE	PIPERADE	COQUILLETES HVE	POÉLEE DE COURGETTES
SEMOULE BIO	RIZ PILAF	BROCOLIS AUX OIGNONS	BLÉ
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
POIRE RÔTIE AU SPECULOOS	YAOURT AUX FRUITS	QUATRE-QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
FRUIT DE SAISON	GLACE	YAOURT LOCAL	SALADE DE FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

