



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025 Institution La Salle Saint Jean

Self

| | | Repas végétarien  | |
|----------------------------|--|--|---|
| lundi 29 septembre | mardi 30 septembre | jeudi 02 octobre | vendredi 03 octobre |
| SALADE DE RIZ MIMOLETTE | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE | WRAP AU THON |
| CHOU-FLEUR A L'ECHALOTE | SALADE DE PÂTES | CELERI AUX POMMES | CONCOMBRES SAUCE BULGARE |
| TOMATES VINAIGRETTE | TABOULÉ (SEMOULE HVE)  | SALADE D'HARICOTS BLANCS AU PESTO | SALADE COMPOSÉE |
| CUISSE DE POULET RÔTIE | JAMBON GRILLÉ | OMELETTE AUX OIGNONS ET POIVRONS | CARBONARA DE LA MER |
| MERGUEZ | BOEUF BOURGUIGNON | TARTE AU FROMAGE | FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE À L'AOÏLI  |
| CAROTTES AUX OIGNONS | TORSADES, HVE  | PAPILLONS, HVE  | CHOU-FLEUR RÔTI A L'AIL |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE | HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉ | POTIMMARON | COEUR DE BLÉ |
| FROMAGE/LAITAGE | FROMAGE À LA COUPE | FROMAGE À LA COUPE | FROMAGE/LAITAGE |
| CRÈME DESSERT À LA VANILLE | LIÉGEOIS A LA VANILLE | SEMOULE AU LAIT | BÂTONNET GLACE |
| FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON |
| YAOURT AROMATISE | CROISSILLON À L'ABRICOT | COMPOTE DE POMME | FROMAGE BLANC A LA CONFITURE |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.