






Institution La Salle Saint Jean

SEMAINE DU 14 AU 18 DECEMBRE 2020

BONNES VACANCES

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	CARPACHO DE BETTERAVES CAROTTES RAPEES FEUILLETE AU FROMAGE VERRINE PALMIER SAUMON MAQUEREAUX MOUTARDE	SALAMI CORNICHON SALADE COMPOSEE MOUSSE DE LENTILLES CUMIN VELOUTE POIREUX P D TERRE SALADE DE HARICOTS BEURRE	 MOUSSERONS DE CANARD FEUILLE D'ENDIVE CRABE ANANAS SALADE DU GERS VELOUTE POTIRON MARRON	TABOULE ORIENTAL ASPERGES VINAIGRETTE CELERI REMOULADE
PLATS	NUGGETS DE VOLAILLE CABILLAUD AIOLI	 LAPIN AUX OLIVES SAUCISSE CATALANE 	 FILET MIGNON DE PORC FILET DE SAUMON A L'ANETHE 	MAREE DU JOUR TORTELINIS TOMATE
GARNITURES	RIZ PILAF CHOU FLEUR BECAHMEL	EVES AU LARD PATES	POMME PIN POEELE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON FRUIT AU SIROP LIEGEOIS CHOCOLAT BISCUIT	 FLAN AUX CEUFS FRUIT DE SAISON CAKE AU CHOCOLAT COMPOTE DE POMME	DACQUOISE CHOCOLAT PASSION BUCHE GLACEE CLEMENTINE ET CHOCOLAT DE NOEL	COMPOTE BIO  FRUIT DE SAISON CREME PRALINE

Produits locaux



Produits bio

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.



Institution La Salle Saint Jean

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.