





Institution La Salle Saint Jean

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	SALADE TOMATE / MOZZA SARDINE A L'HUILE SALADE VERTE OIGNONS CREPE AU FROMAGE POMELO AU SUCRE  PATE AUX OLIVES	SALADE COMPOSEE TABOULE LIBANAIS CONCOMBRES YAOURT TERRINE FRAICHE AU PETIT POIS MOUSSE DE FOIE FORESTIERE RILLETTE DE SAUMON	TARTINE D'HOUMOUS SALADE COMPOSEE BETTERAVES VINAIGRETTE  ŒUF DUR MAYONAISE CUIT SUR PLACE RADIS BEURRE PIEMONTAISE	COLESLAW SALADE DE SOJA CHARCUTERIE TARTE AU FROMAGE MAQUEREAUX TOMATE
PLATS	BŒUF BOLOGNAISE PAUPIETTE DE SAUMON ANETHE	NORMANDIN DE VEAU MOUTARDE MORUE AIOLI	 SAUTE DE PORC AU CURRY MAREE DE JOUR 	MOUSSAKA POISSON PANE
GARNITURES	CAROTTES A LA CREME SPAGHETIS	SEMOULE POELEE NAVETS CHAMPIGNONS	FENOUIL TOMATE FRITES	RIZ AUBERGINE TOMATE
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	CREME AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS SEMOULE AU LAIT  ROUSQUILLE	POMME BIO  SALADE DE FRUITS PAD'OU BEIGNET AU SUCRE PATE DE FRUITS	BRAS DE VENUS COMPOTE FLAN AU CAFE SMOOTHIE POIRE ET CREME FRUIT DE SAISON	 YAOURT ARTISANAL COMPOTE FROMAGE BLANC AVEC COULIS DE FRUITS PANNA COTTA BARRE CHOCOLAT



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

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

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.