



Institution La Salle Saint Jean

SEMAINE DU5 AU 9 OCTOBRE 2020

	MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			6		
	<u>ENTREES</u>	DIOS NOIR	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	POMELO AU CERISETTE	THON POMME DE TERRE
		SALADE COMPOSEE	SALADE DE PÂTES	RADIS BEURRE	SALADE COMPOSEE
		CAROTTES RAPEES	MAQUEREAU A LA MOUTARDE	TABOULE	SARDINES A L'HUILE
		GASPACHO	POMME DE TERRE HARENG	COURGETTES RAPEES CELERI	TARTE AU SAUMON
		CHARCUTERIE	TERRINE DE CAROTTE CURCUMA	CHARCUTERIE	LENTILLES CORAIL FAJITAS
		POLENTA FETA BASILIC	ACCRAS DE MORUE		
	<u>PLATS</u>	BOULETTES D'AGNEAU AU CUMIN	BOUCHEE A LA REINE VEGETARIENNE	CHEESE BURGER	JAMBON A L'OS BRAISE
		FILET DE SOLE MOUCLADE	CORDON BLEU	MAREE DU JOUR	CALARMAR ROMAINE
	GARNITURES	FLAN DE POTIRON	RIZ	EPINARD BECHAMEL	PUREE
		SEMOULE	COURGETTES PERSILLEES	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLés
	<u>LAITAGES</u>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	DESSERTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE DE POMMES	FRUIT DE SAISON
		MOUSSE A LA COCO	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT
		NAPPE AU CARAMEL	MOUSSE AU CITRON	PRUNEAUX AU SIROP	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
		BISCUIT	TARTE AU CHOCOLAT	JUS DE FRUITS FRAIS	SABAYON FRUITS ROUGES
		POMME CUITE	SMOOTHIE BANANE FRAISE	GLACE	BISCUIT
L					

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 entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.