









# Institution La Salle Saint Jean

Semaine du 12 au 16 octobre 2020

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTREES</b>	CONCOMBRES BULGARE SALADE DE COEURS DE PALMIERS CHARCUTERIE CATALANE MAQUEREAUX MOUTARDE MACEDOINE MAYONAISE POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE PATES SALADE AUX NOIX SALADE COMPOSEE CLAFOUTIS AU FROMAGE PASTEUQUE CHAMPIGNON A LA GRECQUE	 <b>CAROTTES BIO</b> RAPEES A L'ORANGE ŒUF DUR MAYONAISE SALADE D'ENDIVES AU BLEU ET AUX NOIX AVOCAT VINAIGRETTE MOUSSE ARTICHAUT CHARCUTERIE	SALADE POIS CHICHE <b>ESCALIVADE</b> SALADE COMPOSEE CREPE FROMAGE RILLETTE DE SAUMON
<b>PLATS</b>	NUGGETS DE VOLAILLE FILET DE LOUP AMERICAINE	 PILON DE POULET SAUCE BARBECUE FOIE DE VEAU AU VINAIGRE 	 SAUCISSE CATALANE LAPIN A LA CATALANE 	OMELETTE FROMAGE <b>MAREE DU JOUR</b> 
<b>GARNITURES</b>	CŒUR DE BLE GRATIN DE CAROTTES	HARICOTS BEURRE RIZ	PUREE PETIT POIS CAROTTES	CHOUX BRAISE COQUILLETTE TOMATE
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	FRUIT DE SAISON BIO LIEGEOIS AU CHOCOLAT BISCUIT ILE FLOTANTE COMPOTE POMME BANANE	CHAUSSON AUX POMMES ABRICOTS AU SIROP CREME A LA VANILLE BARRE AU CHOCOCLAT	JUS DE FRUITS FRAIS FRUIT DE SAISON PETITS SUISSES SUCRES BROWNIE CHOCOLAT PATE DE FRUITS	MOUSSE A LA MANGUE <b>FRUIT DE SAISON</b> RIZ AU LAIT BARRE BRETONNE



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.

api