







Menus MARS AVRIL 2025
Institution la Salle St Jean

Self

		Repas végétarien 	
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE MAIS ET RADIS	FRIAND AU FROMAGE
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU-FLEUR	SALADE DE RIZ	CHOU BLANC ET FROMAGE BLANC AU CURRY
PÂTE DE CAMPAGNE & CORNICHON	WRAPS AU JAMBON	GUACAMOLE DE BROCOLI ET SON TOAST	DEMI POMELOS AU SUCRE
HACHÉ AU VEAU SAUCE MOUTARDE	PILONS DE POULET LOCAL AUX EPICES COUSCOUS 	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
CHIPOLATA	BOEUF BOURGUIGNON	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE TOMATE	BEIGNET DE POISSON
FRITES	LEGUMES COUSCOUS	COQUILLETES	PETITS POIS AUX OIGNONS
EPINARDS A LA CREME	SEMOULE HVE 	HARICOTS VERTS	RIZ BIO CREOLE 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP ET SON COULIS
FLAN A LA VANILLE	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	CREME DESSERT	LIEGEOIS AU CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 