

École Saint Jean-Baptiste de La Salle à Valenciennes

Menus du 23 mai au 7 juillet 2022

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
PÊCHE AU SURIMI OU PÊCHE AU THON ÉMINCÉ DE DINDE AUX POIVRONS OU FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE SEMOULE LÉGUMES DU TAJINE PETITS SUISSES AU SUCRE	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE OU TOMATES À LA VINAIGRETTE MARMITE DE POISSON OU POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES VAPEUR JULIENNE DE LÉGUMES CAKE MAISON	JAMBON BLANC OU JAMBON DE DINDE POMMES DE TERRE AU BEURRE FLAGEOLETS A L'AIL MIMOLETTE OU GOUDA SALADE DE FRUITS FRAIS	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
ROSETTE OU PÂTE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS AIGUILLETES DE POULET A LA FORESTIÈRE OU FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE COQUILLETES EMMENTAL RÂPÉ PÂTEQUE	CHAMPIGNONS À LA BULGARE OU SALADE COLESLAW FILET DE HOKI À LA NORMANDE OU FILET DE MERLU AU CURRY PURÉE DE POMMES DE TERRE BROCOLIS CUISINÉS DONUTS AU CHOCOLAT		BOULES DE BOEUF À LA TOMATE OU PAUPIETTE DU PÊCHEUR POTATOES FEUILLE DE CHÊNE MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	MELON OU PASTÈQUE PANÉ DU FROMAGER COEUR DE BLÉ TOMATE PROVENÇALE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE OU BETTERAVES AU MAÏS LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET RICOTTA FEUILLE DE CHÊNE ROUGE BANANE	QUICHE AU FROMAGE OU QUICHE AUX POIREAUX BOULES DE BOEUF SAUCE PROVENCALE OU FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE MACARONI FONDUE DE POIVRONS KIRI		SALADE VERTE À LA MIMOLETTE OU SALADE VERTE AUX CROÛTONS FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON OU PAPILLOTE DE POISSON RIZ AUX LÉGUMES LIÉGEOIS À LA VANILLE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE OU OEUF DUR AU PAPRIKA BOEUF AUX OLIVES OU FILET DE MERLU AU BEURRE BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE FONDUE DE POIVRONS SMOOTHIE AUX FRUITS DE SAISON

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
LENTILLES À LA VINAIGRETTE OU MAÏS A LA VINAIGRETTE CORDON BLEU OU OMELETTE AUX FINES HERBES POMMES CAMPAGNARDES HARICOTS VERTS À L'AIL MELON	OEUF DUR À LA MAYONNAISE OU OEUF DUR AU PAPRIKA SAUTÉ DE POULET AUX PETITS LÉGUMES OU FILET DE LIEU AU THYM GRATIN DAUPHINOIS JULIENNE DE LÉGUMES NECTARINE		CONCOMBRES BULGARES OU PASTÈQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE MAYONNAISE OU PAUPIETTE DE SAUMON SEMOULE RATATOUILLE FRAISES	TOMATES À LA MOZZARELLA OU PÊCHE AU THON CARBONADE FLAMANDE OU PAPILLOTE DE POISSON FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE YAOURT FERMIER AUX FRUITS

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	SALADE À L'EMMENTAL OU SALADE AUX NOIX HAMBURGER OU FISH BURGER POTATOES DONUTS AU SUCRE 		JUS DE POMMES OU JUS D'ORANGE OMELETTE AU FROMAGE COEUR DE BLÉ PETITS POIS MIJOTÉS FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS	FILET DE HOKI À LA NORMANDE OU CASSOLETTE DE LA MER POMMES FONDANTES FONDUE D'ÉPINARDS FRAIDOU MELON

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet
LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET RICOTTA LAITUE CAMEMBERT CRÈME DESSERT À LA VANILLE	REPAS SURPRISE DE FIN D'ANNÉE !

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
TABOULÉ À L'ORIENTALE OU SALADE DE RIZ BOEUF À L'ANANAS OU STEAK HACHÉ A L'ÉCHALOTE MACARONI CAROTTES AU JUS YAOURT AROMATISÉ	TOMATES AU SURIMI OU TOMATES AU MAÏS SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE OU FEUILLETÉ DE POISSON AU CITRON FRITES FRAÎCHES CHOU-FLEUR PERSILLÉ BANANE		FILET DE POISSON PANÉ OU SAUMON A L'OSEILLE RIZ FAÇON PILAF POËLÉE MARAÎCHÈRE MINI BABYBEL FRAISES A LA CHANTILLY	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE OU CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL PIZZA AUX FROMAGES FEUILLE DE CHÊNE GLACE

bonnes
VACANCES!

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.