

École Saint Jean-Baptiste de La Salle

Menus du 1er Septembre au 21 Octobre 2022

Légende :





REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
		BOULES DE BOEUF À LA TOMATE OU FILET DE MERLU A LA PROVENCALE POMMES RISSOLÉES FEUILLE DE CHENE BRIE MELON	CONCOMBRES BULGARES OU TOMATES A LA VINAIGRETTE FILET DE LIEU A L'INDIENNE OU POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE RIZ GRATIN DE COURGETTES ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PÂTE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS OU SALAMI ET SES CONDIMENTS POULET BASQUAISE OU FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE RIZ CHOU ROMANESCO A L'AIL POMME	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE OU SALADE COLESRAW LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL BATAVIA ET VINAIGRETTE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	TOMATE AU THON OU TOMATE AU MAÏS STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE OU FILET DE MERLU A LA CIBOULETTE POTATOES PETITS POIS MIJOTÉS YAOURT AROMATISÉ	CÉLERI RÉMOULADE OU BETTERAVES A LA VINAIGRETTE FILET DE HOKI À LA DIEPPOISE OU POISSON PANÉ SAUCE TARTARE COEUR DE BLÉ FAÇON PILAF GRATIN DE COURGETTES BEIGNET AU CHOCOLAT
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
HARICOTS VERTS PERSILLÉS OU MACÉDOINE DE LEGUMES PIZZA AUX TROIS FROMAGES FEUILLE DE CHÊNE RAISIN BLANC	JUS DE POMMES OU JUS D'ORANGE SAUTÉ DE POULET À LA PROVENCALE OU PAPILLOTE DE POISSON FARFALLE POËLÉE MÉDITERRANÉENNE CAKE MARBRÉ MAISON	OEUF DUR À LA MAYONNAISE OU OEUF DUR AU SURIMI CARBONADE FLAMANDE OU FILET DE LIEU NOIR A L'ESTRAGON FRITES FRAÎCHES CAROTTES AU JUS SALADE DE FRUITS	COURGETTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE OU CONCOMBRES BULGARES POISSON PANÉ À LA TOMATE OU FILET DE MERLU A LA TOMATE RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME YAOURT BRASSÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE OU FEUILLETE A LA VIANDE CHIPOLATA AUX HERBES OU SAUCISSE DE VOLAILLE LENTILLES AUX CAROTTES RAISIN BLANC	SALADE VERTE AU MAÏS OU SALADE VERTE AUX CROUTONS PANÉ AU FROMAGE TORSADES BRUNOISE DE LÉGUMES FLAN AU CAMEL	ROSETTE ET CONDIMENTS OU RILLETES ET SES CONDIMENTS BOEUF AUX OLIVES OU FILET DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DAUPHINOIS ENDIVES BRAISÉES SALADE DE FRUITS FRAIS	POTAGE DE CAROTTES OU POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE OU CORDON BLEU A LA TOMATE PURÉE DE POMMES DE TERRE POËLÉE MARAÎCHÈRE FROMAGE BLANC FERMIER
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
OMELETTE AU FROMAGE CŒUR DE BLÉ FAÇON PILAF SALADE EMMENTAL CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	SALAMI ET CORNICHONS OU ROSETTE ET CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET A LA FORESTIÈRE OU BLANQUETTE DE COLIN PURÉE DE POMMES DE TERRE BROCOLIS À L'AIL PASTÈQUE	REPAS ALSACIEN SAUCISSON A L'AIL OU SAUCISSE KNACK POMMES DE TERRE CHOUROUTE MIMOLETTE TARTE AUX MYRTILLES 	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE OU COEURS DE PALMIERS A LA VINAIGRETTE COQUILLE DE POISSON OU FILET DE COLIN AU CITRON SEMOULE JULIENNE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	SURIMI SAUCE MAYONNAISE OU SURIMI SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE PORC AU THYM OU SAUMON A L'ANETH POMMES RÔSTI FONDUE D'ÉPINARDS ANANAS	FLEURETTES DE CHOU- FLEUR À LA VINAIGRETTE OU ENDIVES AUX NOIX TOMATES FARCIES OU BLANQUETTE DE POISSON RIZ TOMATÉ JULIENNE DE LÉGUMES DONUT AU SUCRE	REPAS SAVOYARD VELOUTÉ DE POTIRON OU POTAGE DUBARRY TARTIFLETTE OU TARTIFLETTE DE LA MER FEUILLE DE CHENE GÂTEAU DE SAVOIE 	BETTERAVES AUX POMMES OU MACÉDOINE A LA MAYONNAISE OMELETTE AU FROMAGE FRITES FRAÎCHES FONDUE DE POIVRONS KIWIS
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
CONCOMBRES AU CURRY OU CONCOMBRES BULGARES PENNE À LA CARBONARA OU PENNE AU SAUMON EMMENTAL RAPE YAOURT FERMIER LOCAL	PÊCHE AU SURIMI OU TOMATE AU THON ESCALOPE DE POULET À LA FORESTIÈRE OU CASSOLETTES DE POISSON FRITES FRAÎCHES LAITUE PASTÈQUE	HARICOTS VERTS MIMOSA OU CAROTTES RÂPÉES COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS POMME	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC OU SAUMONETTE A L'ÉCHALOTE POMMES PERSILLÉES CAROTTES AU JUS RONDELÉ AIL ET FINES HERBES PAIN PERDU	JUS DE RAISINS OU JUS DE POMMES BOEUF A LA PROVENCALE OU PAUPIETTE DE SAUMON A LA PROVENCALE PURÉE GRATINÉE FEUILLE DE CHÊNE POIRE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT OU VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS LONGE DE PORC A LA DIJONNAISE RIZ FAÇON PILAF GRATIN DE BROCOLIS A L'EMMENTAL GÂTEAU AU YAOURT	LENTILLES A LA VINAIGRETTE OU SALADE DE MAÏS TARTE AU FROMAGE FEUILLE DE CHÊNE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SAUCISSON A L'AIL ET CONDIMENTS OU PÂTE DE CAMPAGNE FILET DE LIEU A L'ARMORICAINE OU POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT AUXFRUITS

LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES RUPTURES DE PRODUITS CHEZ NOS FOURNISSEURS

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



api

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION