

Ecole St Jean Baptiste de la Salle

Menus du 4 Septembre au 20 Octobre 2023

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE OU BETTERAVES À LA VINAIGRETTE HAMBURGER OU FISHBURGER Frites fraîches SALADE VERTE GLACE	CRÊPE AU FROMAGE OU CRÊPE AUX CHAMPIGNONS MACARONI AU POISSON OU MACARONI À LA BOLOGNAISE CAROTTES AU JUS FRUIT DE SAISON	TOMATES À LA VINAIGRETTE OU TOMATES AU THON OMELETTE AU FROMAGE RIZ FAÇON PILAF COURGETTES BRAISÉES COMPOTE DE POMMES	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL OU SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON OU BURGER DE VEAU À LA SAUCE TOMATE PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMATE PROVENÇALE KIRI	POTAGE DE CAROTTES OU VELOUTÉ DE LÉGUMES SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS OU BLANQUETTE DE COLIN PENNE RIGATE JULIENNE DE LÉGUMES DONUT	SALADE AUX CROÛTONS OU SALADE AUX DÉS DE MIMOLETTE TARTIFLETTE SAVOYARDE OU TARTIFLETTE DE POISSON FEUILLE DE CHÊNE ROUGE FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI AUX POMMES OU CAROTTES RAPÉES AU CITRON PANÉ FROMAGER RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME COMPOTE POMMES-ABRICOTS	NEMS DE LÉGUMES OU NEMS DE VOLAILLE BOUCHÉE DE FRUITS DE MER OU FILET DE HOKI À LA CIBOULETTE BLÉ BROCOLIS À L'AIL YAOURT NATURE SUCRÉ
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CÉLÉRI RÉMOULADE OU CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES OU FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE POMMES FONDANTES PETITS POIS FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	ROSETTE ET CONDIMENTS OU SALAMI ET CONDIMENTS CORDON BLEU OU FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE COQUILLETES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE OU MELON PANÉ AU FROMAGE GRATIN DAUPHINOIS BROCOLIS À L'AIL MIMOLETTE	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE OU TABOULÉ POISSON PANÉ SAUCE TARTARE OU PAUPIETTE DU PÊCHEUR BLÉ SAUCE À LA PROVENÇALE RATATOUILLE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	QUICHE LORRAINE OU QUICHE AUX LÉGUMES SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE OU MARMITE DE POISSON POMMES SAUTÉES FONDUE DE POIREAUX FLAN À LA VANILLE	ROSETTE ET CONDIMENTS OU SALAMI ET CONDIMENTS TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE OU FILET DE HOKI SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ EMMENTAL	RENCONTRES DU GOÛT 2023 CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE OU COLESLAW MOUSSAKA DE DINDE AUX LÉGUMES FARFALLE POMMES  <small>C'est bon pour le climat, c'est bon pour moi...</small>	POTAGE CHOU-FLEUR OU POTAGE DE BUTTERNUT LASAGNES DE LÉGUMES ET SALADE VERTE BEIGNET AU CHOCOLAT
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
SALADE COLESLAW OU COURGETTES RAPÉES AUX RAISINS LASAGNES DE LÉGUMES FEUILLE DE CHÊNE PETITS SUISSES SUCRÉS	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE OU HARICOTS VERTS BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE OU PAPILLOTE DE POISSON Frites fraîches SALADE VERTE SALADE DE FRUITS FRAIS	PÊCHE AU THON OU PÊCHE AU SURIMI AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME OU MARMITE DU PÊCHEUR COEUR DE BLÉ GRATIN DE CHOU-FLEUR PAIN PERDU	FRIAND AU FROMAGE OU FRIAND À LA VIANDE FILET DE POISSON MEUNIÈRE AU CITRON OU COQUILLE DE POISSON RIZ FAÇON PILAF POËLÉE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	COEURS D'ARTICHAUT À LA VINAIGRETTE OU BETTERAVES VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE COEUR DE BLÉ PIPERADE FROMAGE BLANC AUX VERMICELLES DE CHOCOLAT	REPAS À THÈME : ITALIE BRUSCHETTA FAÇON PIZZA OU QUICHE TOMATES ET BASILIC PÂTES À LA CARBONARA OU CARBONARA DE POISSON PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES 	VELOUTÉ DE LÉGUMES OU POTAGE À L'OIGNON AIGUILLETES DE POULET À LA PROVENÇALE OU FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE BOULGOUR BRUNOISE DE LÉGUMES CAKE À LA CAROTTE	SALADE DE MAÏS OU CONCOMBRES VINAIGRETTE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE OU COQUILLE DE POISSON RIZ HARICOTS VERTS FRUIT DE SAISON
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre				
COEURS DE PALMIERS VINAIGRETTE OU CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER OU BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE BEIGNET AU CHOCOLAT	ANIMATION CH'TI  Ce midi, on part théâtral dans votre restaurant api !	JUS DE POMMES OU JUS D'ORANGES CHIPOLATA AUX HERBES OU SAUCISSE DE VOLAILLE LENTILLES AUX CAROTTES POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ	FEUILLETÉ HOT-DOG OU CRÊPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE À L'ESTRAGON OU POISSON PANÉ SAUCE TARTARE RIZ CRÉOLE RATATOUILLE YAOURT AROMATISÉ				

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