

Ecole Saint Louis

Semaine du 01 au 05 Mai 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FETE DU TRAVAIL	MACEDOINE DE LEGUMES			OEUF DUR A LA MAYONNAISE
	PANE AU FROMAGE		HACHIS PARMENTIER	FRICASSEE DE LA MER GRATINEE
	PATES BIO A LA TOMATE		SALADE	RIZ - FONDUE DE POIREAUX
			FROMAGE	
	COMPOTE DE FRUITS		SALADE DE FRUITS FRAIS	CREME A LA VANILLE

Ecole Saint Louis

Semaine du 08 au 12 Mai 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	PILON DE POULET		SALADE DE TOMATES	CELERI RAPE AUX AGRUMES
	POMMES DE TERRE DOREES - JARDINIÈRE DE LEGUMES		CARBONARA DE CHAMPIGNONS	NUGGETS DE POISSON ET CITRON
	FROMAGE		PATES BIO	SEMOULE BIO - COURGETTES A LA TOMATE
	FRUIT DE SAISON		BANANE AU CHOCOLAT	PANNA COTTA DE PETITS POIS

Ecole Saint Louis

Semaine du 15 au 19 Mai 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SALADE COLESLAW			ASCENSION	
EMINCE DE VOLAILLE FACON BASQUAISE	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS			
BLE	FRITES - SALADE			
	FROMAGE			
FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON			

Ecole Saint Louis

Semaine du 22 au 26 Mai 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
CONCOMBRE A LA BULGARE				SALADE COMPOSEE AU MAIS
LASAGNE AUX LEGUMES	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES		CHIPOLATAS	POISSON MEUNIERE ET CITRON
SALADE	SEMOULE - CAROTTES		FRITES - TOMATE A L'AIL	RIZ BIO - EPINARDS
	FROMAGE		FROMAGE	
CREME AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON		TARTELETTE AU KIWI	POIRE AU CHOCOLAT



Ecole Saint Louis

Semaine du 29 mai au 02 Juin 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
PENTECOTE	NUGGETS DE BLE ET KETCHUP		CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE	
	SEMOULE BIO - RATATOUILLE		SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	PARMENTIER DE COLIN
	FROMAGE		ET SES LEGUMES - PATES	SALADE
	FRUIT DE SAISON		YAOURT AROMATISE	FROMAGE
				GLACE

Ecole Saint Louis

Semaine du 05 au 09 Juin 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE A L'ECHALOTE	MELON		BOEUF A LA TOMATE	SALADE DE RADIS ET CONCOMBRE
RIZ BIO - BROCOLIS	OMELETTE			CARBONARA DE POISSON
	FRITES - SALADE		BLE	PATES BIO - FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE			FROMAGE	
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRAISES AU SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE

Ecole Saint Louis

Semaine du 12 au 16 Juin 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE VERTE AU FROMAGE			TOMATES PERSILLEES	
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	SAUTE DE DINDE A LA BASQUAISE		PIZZA VEGETARIENNE	BARBECUE
PUREE DE POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO		SALADE	TARTE AUX POIRES
	FROMAGE			
FLAN NAPPE CARMEL	FRUIT DE SAISON		YAOURT SUCRE	



Ecole Saint Louis

Semaine du 19 au 23 Juin 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
TOMATE FARCIE	CARBONNADE FLAMANDE		CONCOMBRE	FEUILLETE AU FROMAGE
SEMOULE BIO	FRITES - SALADE		TORTELLINIS BOSCONI EPINARD SAUCE A L'EMMENTAL	POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE
FROMAGE	FROMAGE		YAOURT AUX FRUITS	POMMES DE TERRE DOREES - JULIENNE DE LEGUMES
GLACE	FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON

Ecole Saint Louis

Semaine du 26 au 30 Juin 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS			SALADE DE TOMATES
BOLOGNAISE DE BOEUF	OMELETTE		PILON DE POULET ROTI	BEIGNET DE POISSON ET CITRON
PATES BIO	RIZ - RATATOUILLE		POMMES DE TERRE - PETITS POIS	BLE - BROCOLIS
			FROMAGE	
VERRINE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS FRAIS	CREME A LA VANILLE



Ecole Saint Louis

Semaine du 03 au 07 Juillet 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
FRIAND AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE		SALADE COLESLAW	REPAS DU CHEF
BOULETTES DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS	PATES BIO		JAMBON BLANC	
POMMES BOULANGERES - HARICOTS BEURRE	SAUCE AU FROMAGE		PUREE - POEELE DE COURGETTES	HOT DOG
				FRITES
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS FRAIS	GLACE

