



Ecole Saint Louis

Semaine du 27 Février au 05 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
SALADE VERTE VINAIGRETTE			CELERI RAPE REMOULADE	FRIAND AU FROMAGE
MAC AND CHEESE	ROTI DE PORC SAUCE SUPREME		NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE NAPOLITAINE	DOS DE CABILLAUD SAUCE AU CITRON
(Pâtes façon mac and cheese)	POMMES DE TERRE AU THYM		SEMOULE BIO	RIZ BIO
CAROTTES BRAISEES	PETITS POIS AUX OIGNONS		POELEE HIVERNALE (Courge, champignons, carottes)	FONDUE DE POIREAUX
	TOMME			
COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT		YAOURT AROMATISE BIO	SMOOTHIE BANANE





Ecole Saint Louis

Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
PILON DE POULET ROTI	SALADE COLESLAW		JAMBON BLANC	POTAGE DU JOUR
PATES BIO	OMELETTE			POISSON MEUNIERE AUX FINES HERBES ET CITRON
COURGETTES BIO A LA TOMATE	GRATIN DAUPHINOIS		POMMES DE TERRE - LENTILLES AUX CAROTTES	RIZ BIO - BROCOLIS BIO POELES
FROMAGE RAPE	SALADE VERTE		EDAM	
CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		YAOURT REGIONAL	POIRE AU CARMEL



Ecole Saint Louis

Semaine du 13 au 17 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	CARBONNADE FLAMANDE		RILLETES DE THON ET SES TOASTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU JUS D'ANANAS
PATES BIO	FRITES - HARICOTS BEURRE		BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	PARMENTIER DE SAUMON
FROMAGE RAPE	GOUDA		SEMOULE BIO	SALADE
BANANE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRE		SALSIFIS A LA CRÈME	CARPACCIO D'ANANAS AU MIEL VANILLÉ
			FRUIT DE SAISON	



Ecole Saint Louis

Semaine du 20 au 24 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
LASAGNE BOLOGNAISE	SAUTE DE PORC AUX POMMES		CREPE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE
			PANÉ VÉGÉTAL	FILET DE POISSON ET CITRON
SALADE	POMMES DE TERRE DORÉES - PETITS POIS		SEMOULE BIO	RIZ BIO
CANTAL	BRIE		POELEE DE TOMATES AU BASILIC	DUO DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	BROWNIES ET CRÈME ANGLAISE			
			CRÈME DESSERT	YAOURT AROMATISE BIO



Ecole Saint Louis

Semaine du 27 au 31 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
POTAGE DU JOUR			MACÉDOINE DE LÉGUMES	
PATES BIO	EMINCE DE BOEUF SAUCE POIVRE		QUICHE LORRAINE	DOS DE COLIN
A LA CARBONARA	FRITES - HARICOTS VERTS		SALADE	SEMOULE BIO
	BUCHETTE LAIT MELANGE			LEGUMES COUSCOUS
FRUIT DE SAISON	CREME À LA VANILLE		COMPOTE DE FRUITS	MIMOLETTE
				ECLAIR AU CHOCOLAT





Semaine du 03 au 07 Avril 2022



Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC		CAROTTES RÂPÉES	
OMELETTE AU FROMAGE	PÂTES BIO		FILET DE POULET SAUCE AU MIEL	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
POMMES DE TERRE PERSILLEES	A LA BOLOGNAISE		POMMES DE TERRE	RIZ - POELÉE DE COURGETTES BIO
JARDINIERE DE LEGUMES			FONDUE DE POIREAUX	TOMME
	FRUIT DE SAISON		TARTE BOURDALOUE	
YAOURT AUX FRUITS				PANNA COTTA



Ecole Saint Louis

Semaine du 10 au 14 Avril 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
LUNDI DE PÂQUES 	HACHIS PARMENTIER SALADE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON CHOCOLAT DE PÂQUES		POTAGE BOEUF BOURGUIGNON ET SES LEGUMES FRITES COMPOTE	TAGLIATELLES AU SAUMON FROMAGE FLAN NAPPE AU CARMEL