



Restaurant de l'école Saint Louis

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
MACEDOINE DE LEGUMES	FRIAND AU FROMAGE		CAROTTES VINAIGRETTE	
RAVIOLIS	OMELETTE AUX FINES HERBES		BOULETTES DE BOEUF	POISSON MEUNIERE
	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE		FRITES	RIZ
YAOURT AROMATISE	COMPOTE		HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	MOUSSE DE COURGETTES
			FRUIT DE SAISON	FROMAGE
				DESSERT DE CARNAVAL : CREME ARLEQUIN



Restaurant de l'école Saint Louis

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
	SALADE COMPOSEE		POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	
SAUCISSE FUMÉE	ESCALOPE DE POULET		PIZZA AU FROMAGE	CROQUETTE DE POISSON
LENTILLES BIO AUX CAROTTES	SPAGHETTIS		SALADE VERTE	SEMOULE BIO
FROMAGE	COURGETTES BIO A LA TOMATE			CAROTTES
PAIN PERDU CUISINE PAR LE CHEF			GLACE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON



Restaurant de l'école Saint Louis

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SAUTE DE PORC FORESTIERE	REPAS A THEME : L'IRLANDE BROTCHAN FOLTCHÉP (POTAGE POIREAU ET FLOCON D'AVOINE)		CONCOMBRE A LA CREME CURRY DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	SALADE VERTE A L'EMMENTAL MEDAILLON DE COLIN
ALIGOT	SHEPHERD'S PIE		RIZ	PATES BIO
POEELE DE CHAMPIGNONS	SALADE VERTE		FROMAGE	EPINARDS A LA CREME
FROMAGE			GLACE	
FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF			FRUIT DE SAISON



Restaurant de l'école Saint Louis

Semaine du 01 au 05 Avril 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Lundi de Pâques	FRIAND AU FROMAGE		REPAS DE PAQUES	CHOU BLANC FAÇON REMOULADE
	OMELETTE		TOAST AU THON	FILET DE HOKI
	PATES BIO		SAUTE D'AGNEAU	RIZ
	CAROTTES BRAISÉES		POMMES DE TERRE - FLAGEOLETS	BRUNOISE DE LEGUMES
	FRUIT DE SAISON		MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT SUCRE



Restaurant de l'école Saint Louis

Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
	SALADE VERTE A L'EMMENTAL		POTAGE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
COUSCOUS AU POULET	SAUTE DE BOEUF BOURGUIGNON		TORTELLINIS BOSCONONE EPINARDS	POISSON MEUNIERE
SEMOULE BIO	FRITES		SAUCE TOMATE	POMMES DE TERRE
LEGUMES COUSCOUS			FROMAGE	CHOU FLEUR EN GRATIN
FROMAGE	COMPOTE		FRUIT DE SAISON	
MOUSSE AU CHOCOLAT				PUDDING CUISINE PAR LE CHEF



Restaurant de l'école Saint Louis

Semaine du 15 au 19 Avril 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
	BATONNET DE SURIMI		REPAS A THEME : LA TUNISIE	
SPAGHETTIS	CHIPOLATAS AUX HERBES		CONCOMBRE À L'ANETH	FILET DE POISSON
A LA BOLOGNAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE		RAGOUT TUNISIEN	BLE
FROMAGE	SALADE VERTE		SEMOULE BIO	EPINARDS
YAOURT AROMATISE				FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		BOUZA (Crème à la noisette)	COMPOTE