



La Salle St Louis - Primaire, Collège, Lycée

Déjeuners du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de maïs		Carottes et panais râpés		Salade composée		Endives aux croustons			
	Houmous		Salade verte		Émincé de chou chinois		Terrine de poisson sce cocktail			
	Pomelos		Quiche au fromage		Rosette de Lyon cornichon		Salade de quinoa aux légumes			
Plats principaux	Émincé de bœuf à la moutarde		Couscous de légumes et pois chiches		Poulet mijoté aux légumes		Gratin de poisson		Férié	
	Omelette		Filet de poisson au basilic		Filet de poisson crème et câpres		Saucisse de Toulouse			
Garnitures	Haricots beurre sautés		Semoule		Pommes sautées		Purée potiron			
	Blé		Légumes couscous		Navets confits		Lentilles			
Produits	Yaourt nature		Coulommiers		Yaourt aux fruits		Yaourt aromatisé			
Laitiers	Tomme noire		Gouda		Comté		Mimolette			
	Edam		Fromage blanc		Carré de l'est		Gouda			
Desserts	Ananas		Pêches au sirop léger		Panna cotta au coulis		Marbré			
	Fruit de saison		Poire au chocolat		Crème dessert		Mousse citron			
	Compote sans sucre ajouté		Cake au citron		Tarte feuilletée aux abricots		Flan caramel			
	Liégeois		Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison			

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins





La Salle St Louis - Primaire, Collège, Lycée

Déjeuners du **lundi 14 novembre** au **vendredi 18 novembre 2022**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	Cèleri, fromage blanc et graines de moutarde		Salade de pommes de terre, thon et ciboulette		Mâche		Radis noir et pomme verte râpés		Cake emmental et olives		Viande bovine française
	Chou blanc vinaigrette		Salade verte emmental		Riz à la catalane (blé, chorizo, huile olive)		Terrine de campagne cornichon		Coleslaw		Porc français
	Macédoine mayonnaise		Potimarron cru râpé vinaigrette		Haricots verts à l'échalote		Taboulé		Chou chinois vinaigrette		Porc français
Plats principaux	omelette à la tomate		Filet de poisson pané		Porc au caramel		Haut de cuisse de poulet rôti		Bœuf bourguignon		Volaille française
	Filet de poisson à la crème de ciboulette		Escalope de dinde marinée		Pain de poisson		Œufs durs gratinés		Quenelles sauce tomate		Volaille française
Garnitures	Riz		Chou fleur persillé		Boullgour		Farfalles		Carottes fondantes		Contient au moins 1 ingrédient BIO
	Épinards béchamel		Céréales gourmandes		Blettes au jus		Poêlée de légumes		Pommes sautées		Produit bio
Produits Laitiers	Brie		Yaourt aromatisé		Emmental		St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé		Plat végétarien
	Fromage blanc St Paulin		Cantal jeune Camembert		Yaourt nature Fromage fondu		Tome de Laqueuille Yaourt vanille		Coulommiers Raclette		Contient au moins 1 produit local
Desserts	Crème dessert vanille		Salade d'agrumes		Fruit de saison		Compote de fruits sans sucre ajouté		Salade banane kiwi		Poisson frais
	Entremets pistache		Fruit de saison		Salade de fruits frais		Abricots au coulis		Fruit de saison		Poisson frais
	Banane rôtie au four		Œuf au lait		Gâteau aux pommes		Liégeois		Flan pâtissier		Cuisiné par nos soins
	Fruit de saison		Chou à la crème		Pêche chantilly		Fruit de saison		Ile flottante		Cuisine par nos soins





La Salle St Louis - Primaire, Collège, Lycée

Déjeuners du **lundi 21 novembre** au **vendredi 25 novembre 2022**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos		
Entrées	Salade de blé		Carottes râpées à l'orange		Salade de pamplemousse		Salade de carottes cuites à la coriandre		Endives emmental		V viande bovine française	
	Chou blanc à la ciboulette		Salade verte aux croutons		Fleur de chou fleur cru sauce aurore		Betteraves et maïs		Tarte aux oignons			V viande bovine française
	Panais et mimolette râpés		Quiche lorraine		Piémontaise		Rémoulade de radis noir		Velouté de potiron		P porc français	
Plats principaux	Palette de porc à la diable		Sauté de veau à l'ancienne		Boulettes de bœuf à la tomate		Blanquette de haricots blancs		Fricassée de poisson à la bisque		V viande bovine française	
	Omelette aux oignons		Filet de poisson meunière		Filet de poisson beurre cumin		Rôti de dinde au jus		Brouillade d'œufs au fromage		V viande bovine française	
Garnitures	Haricots plats à l'ail		Boullgour		Spaghetti		Riz		Petits pois		C contient au moins 1 ingrédient BIO	
	Cocos à la tomate		Embeurré de chou		Purée de carottes		Fondue de poireaux		Frites		B BIO	
Produits	Bleuet des prairies		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Brie		P plat végétarien	
	Yaourt aromatisé		Emmental		Yaourt aux fruits		Mimolette		St Nectaire laitier		P plat végétarien	
Laitiers	Comté		Chèvre		St Paulin		Carré de l'est		Yaourt aromatisé		C contient au moins 1 produit local	
Desserts	Salade d'oranges		Compote sans sucre ajouté		Liégeois		Ananas		Gâteau au yaourt aux pépites		P poisson frais	
	Fruit de saison		Poire aux amandes effilées		Smoothie aux fruits frais		Fruit de saison		Compote sans sucre ajouté		P poisson frais	
	Roulé confiture		Flan caramel		Muffin		Pomme au four		Crème dessert chocolat		C cuisiné par nos soins	
	Fromage blanc confiture		Fruit de saison		Fruit de saison		Semoule au lait vanillée		Fruit de saison		C cuisiné par nos soins	



La Salle St Louis - Primaire, Collège, Lycée

Déjeuners du **lundi 28 novembre** au **vendredi 2 décembre 2022**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou blanc vinaigrette		Riz niçois (riz, œuf dur, thon, haricots verts)		Salade composée		Cèleri et carottes râpés		Macédoine vinaigrette	
	Œufs mimosa Houmous de haricots rouges (paprika, concentré tomate, citron, ail huile d'olive)		Salade de lentilles Pomelos		Pizza Salade de fonds d'artichaut		Salade verte mimolette Pâté crûte		Endives et pommes Mâche	
Plats principaux	Poulet au curry		Beignets de poisson		Sauté de porc aux pruneaux		Émincé de bœuf aux oignons		Lasagnes légumes et lentilles à la tomate	
	Filet de poisson aux petits légumes		Merguez grillées		Flan de légumes		Samoussa aux légumes		Filet de poisson aux agrumes	
Garnitures	Céréales gourmandes		Carottes et panais au beurre		Coudes rayés		Gratin de potiron		(plat complet)	
	Brocolis aux amandes		Semoule		Poêlée de légumes		Blé		Haricots verts / polenta	
Produits	Yaourt aromatisé		Coulommiers		Camembert		Bleuet des prairies		Fromage blanc	
Laitiers	Tomme blanche		Fromage blanc		Suisses nature		Tome de Laqueuille		Raclette	
	Bleu		St Paulin		Tomme noire		Yaourt nature		Fromage fondu	Contient au moins 1 produit local
Desserts	Flan caramel		Ananas		Mousse praliné		Moelleux chocolat		Fruit de saison	
	Crème dessert vanille		Fruit de saison		Duo pomme kiwi		Compote sans sucre ajouté		Terrine de fruits frais	
	Éclair Fruit de saison		Quatre quarts Compote sans sucre ajouté		Far aux abricots Fruit de saison		Dés de pêche au sirop léger Fruit de saison		Riz au lait Mousse chocolat	Cuisiné par nos soins

