



Bon Appétit



Institution La Salle Saint Louis - Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat



Soirée à thème L'ITALIE



Soirée à thème L'AFRIQUE

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre
fêtons les Ingrid	fêtons les Grégoire	fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa
Pastèque	Tomates mozzarella	Friand au fromage	Cœurs de palmier au citron vert et crevettes
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Pizza royale	Salade verte aux croutons & lardons	Salade de poivrons grillés
Duo de saucissons	Salade de melon a l'Italienne	Assortiment de crudités	Salade de carottes, coco et avocat
Cordon bleu scs napolitaine	Lasagnes au boeuf	Cuisse de poulet rôti	Mafé au poulet
Pave de merlu scs beurre blanc		Paupiette de veau scs crème	Purée de PdeT douces
Riz	Salade verte	poêlée de panais et carottes	
Tomate rôties		Riz	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruit	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Liégeois chocolat	Panna cotta scs caramel	Crème dessert praliné	Tarte congolaise
Muffin	Tiramisu	Yaourt aux fruits	Salade de fruits exotiques

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Bon Appétit



Institution La Salle Saint Louis – Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat



Soirée à thème LA BRETAGNE

Soirée à thème LES ILES

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre
fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire
Concombres Bulgare	Salade de pommes de terre & émietté de sardine	Terrine de campagne	Salade Créole
Salade de riz, maïs & ciboulette	Salade bretonne (artichaut, pdt, lardons)	1/2 Pomelos au sucre	Beignets de poisson
Melon	Salade de coco à la tomate	Champignons à la Grecque	Brochette de crevettes à l'ananas
Wings de poulet	Galette de sarrasin fourrée jambon, champignons & béchamel	Croque monsieur	Colombo de poulet
Rôti de veau local		Salade verte	Riz créole
Cotes de blettes a l'ail	Salade verte	Salade verte	Kelewele (chou, carottes, oignons, echalotes, piments)
Pommes rissolées	Salade verte	Salade verte	Kelewele (chou, carottes, oignons, echalotes, piments)
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Crème vanille	Far breton aux pommes & caramel beurre salé	Eclair vanille	Salade de mangues
Ananas rôtis	Pomme au four au beurre salé	Flan au chocolat	Beignet de banane

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Institution La Salle Saint Louis – Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat



Soirée à thème L'ALSACE



Soirée à thème LA GRECE

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre
fêtons les Edith	fêtons les Renaud	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Salade de pâte aux poivrons	Flamenkuche	Duo de saucisson	Salade grecque (tomate,, feta, oignons, olives noires)
Pastèque	Salade alsacienne	Salade d avocat au surimi	Champignons à la Grec
Salade verte au bleu	Cervelas	Dips de légumes scs mayonnaise	Salade de féta
Rôti de porc local sauce miel moutarde 	Choucroute	Poisson meunière	Gyros & sauce blanche (pain galette)
Tomate farcie		foie de volaille aux oignons rouges	
Haricots beurre au four		Poêlée campagnarde	Pommes de terre aux herbes rôties au four
Semoule		fondue de chou vert	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Ile flottante & crème anglaise	Gâteau Alsacien au fromage blanc	Rocher coco	Fromage blanc au miel
Crème vanille	Salade de frits aux épices	Yaourt au fruits	Gâteau Grec à la vanille



Bon Appétit

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SOIR



Institution La Salle Saint Louis – Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat



Soirée à thème L'INDE



Soirée à thème LE PAYS BASQUE

lundi 23 septembre fêtons les Nadège	mardi 24 septembre fêtons les Nadège	mercredi 25 septembre fêtons les Nadège	jeudi 26 septembre fêtons les Nadège
Carottes râpées vinaigrette	Lassi aux concombres	Wrap au thon	Jambon sec
Salade de blé au maïs	Naams au fromage	Tomate vinaigrette	Beignets de calamar
Haricots verts vinaigrette	Salade chachumbar	Salade fraîcheur	Salade Basque au fromage
Quenelle scs nantua	Poulet au curry	Cordon bleu de dinde	Axoa de porc
Cote de porc local charcutière	Riz à l'Indienne	Cabillaud en papillote	Légumes braisés
Lentilles		Semoule	
Gratin de courgettes		Epinards gratinés	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Fromage blanc aux fruits	Flan coco à l'indienne	Liègeois vanille	Gâteau Basque
Mousse au chocolat	Fromage blanc à la mangue	Compote	Crème brûlée à la confiture de cerises

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul



Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SOIR



Institution La Salle Saint Louis – Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat



Soirée à thème **LE MAROC**



Soirée à thème **LE PERIGORD**

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre
fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Concombre vinaigrette	Salade de tomates aux oignons et cumin	Poireaux vinaigrette	Salade sarladaise
Motardelle	Salade de carottes à l'orientale	Salade de perles à la mimolette	Chèvre chaud sur toast
Soupe tomate vermicelles	Briouate au poulet	Tarte au fromage	Endives aux noix
Bolognaise au boeuf	Couscous	Quiche au fromage et lardons	Canard confit
Courgettes farcie			Pommes de terre Sautées
Salade verte		Salade verte	
Spaghetti			
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Gâteau Marocain à l'orange	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote de poire	Salade d'agrumes au miel	Fromage blanc à la confiture	gâteau aux noix
Oeufs au lait	Corbeille de fruits	Crème à la pistache	Fromage blanc à la crème de marrons

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul



api

Bon Appétit

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SOIR



Institution La Salle Saint Louis – Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat



Soirée à thème LA PROVENCE



Soirée à thème LA RUSSIE

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre
fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Salade de riz au chorizo	Salade provençale	Endives aux pommes	Salade Russe aux champignons
Carottes râpées	Tarte au thon	Bâtonnet de concombres sauce fromages blanc & ciboulette	Blinis au saumon
Surimi mayonnaise	Artichaut vinaigrette à l'huile d'olive	Jambon blanc cornichon	Chtchi (soupe au chou)
Escalope de porc local à la crème	Estoufado provençale	Pizza Royale	Boeuf stroganoff
Filet de lieu a l'huile d'olive	Pommes de terre rôties au thym	Salade verte	Kacha Russe (poireau,carottes,pdt)
Mélange de céréales	Tomate à la Provençale		
Fondue de poireaux			
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Tropézienne	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Flan nappé caramel	Mousse au citron aux éclats de biscuit	Yaourt aux fruits	Pavlova
Entremets vanille	Corbeille de fruits	Crème dessert au chocolat	Cirniki (galette de fromage blanc)

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul



Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SOIR

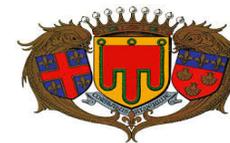


Institution La Salle Saint Louis – Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat



Soirée à thème L'ASIE



Soirée à Thème L'AUVERGNE

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre
fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
radis noir râpés vinaigrette	Salade asiatique	Mousse de canard sur toast	Salade auvergnate
Salade de blé au maïs	Nem de poulet	Taboulé aux légumes	Soupe de courge au bleu d'auvergne
salade de champignons frais	Chou chinois aux pousses de soja	Chou râpé aux pommes	Tarte au cantal
bruschetta	Porc au caramel	Marmite du pêcheur	Potée auvergnate
Salade verte	Riz canronais	Blanquette de dinde	Salade verte
		Boulgour	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Fromage blanc aux fruits	Tarte coco	Mousse au deux chocolat	Gâteau auvergnat aux pommes
Compote de fruits	Salade d'ananas et litchis	Assortiment de crèmes dessert	Fromage blanc à la gelée de myrtilles

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul



Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.