

# Menus: Collège & Lycée

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult



	Repas Végétarien				
	lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Betterave BIO vinaigrette 	Carotte râpées vinaigrette	Piémontaise	Velouté de potiron	(maïs, thon, ciboulette)	
Pomelos au sucre	Brocolis sauce au curry	Céleri BIO rémoulade 	Maquereaux à la tomate	Macédoine vinaigrette	
Friand au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Champignons frais à la crème	Coleslaw d'hiver	Salami Danois	
Dos de colin MSC sauce crème 	Chili sin carne	Sauté de boeuf LOCAL aux carottes 	Mijoté de porc LOCAL à la moutarde 	Chipolatas	
Escalope Viennoise	Omelette au fromage	Rôti de dinde aux champignons	Hachis parmentier	Pêche du jour beurre blanc	
Petits pois & carottes	Riz IGP 	Carottes braisées	Purée de pommes de terre	Semoule BIO 	
Coquillettes	Poêlée de haricots verts	Boullgour BIO 	Endives braisées	Poêlée de légumes d'hiver	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Galette des rois	Liégeois à la vanille	
Crème dessert au praliné	Compote de pommes au speculos	Panna cotta aux fruits rouges	Salade de fruits	Ile flotante	
Eclair au chocolat	Mousse au chocolat	Tarte au chocolat	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 









Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus: Collège & Lycée

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult



			Repas végétarien	
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Emincé de chou Chinois sauce thaï	Salade de pommes de terre au thon	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes	Salade Asiatique
Salade de mache au bleu & noix	Endives aux pommes	Betterave BIO mimosa 	Salade de pâtes	Crêpe au fromage
Saucisson à l'ail	Champignons à la Grecque	Pizza au fromages	Avocat scs cocktail	Chou rouge BIO râpé 
Sauté de poulet sauce forestière	Rôti de porc LOCAL au jus 	Boulettes au boeuf sauce piquante	Curry aux patates douces, brocolis & pois chiches	Brandade de poisson MSC 
Fricassé de poisson MSC 	Cuisse de poulet rôti	Paupiette de veau Marengo	Cordon bleu de dinde	Saucisse de toulouse
Potatoes	Tombée de chou vert	pommes de terre rôties	Riz IGP 	Lentilles BIO 
Potimarron BIO rôti 	Coeur de blé	Salsifis gratinées	Panais rôtis	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fromage blanc au sucre	Abricots à la crème Anglaise	Corbeille de fruits	Poire sauce chocolat	Riz au lait
Semoule au caramel	Tarte aux pommes	Oeufs au lait	Crème à la vanille	Corbeille de fruits
Corbeille de fruits	Compote de fruits	Salade de fruits	Corbeille de fruits	Entremets caramel

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.












# Menus: Collège & Lycée

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult



#### Repas végétarien

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Batavia aux dés d'emmental	Velouté de légumes BIO 	Radis noir BIO vinaigrette 	Rosette de Lyon	Potage parmentier
Oeuf dur et salade verte	Wrap de légumes	Quiche Lorraine	Butternut rôtée au fromage blanc	Salade de riz IGP, haricots verts et oignons rouges 
Chou fleur BIO vinaigrette 	Carottes râpées	Sardine a l'huile	Salade Waldorf	Betteraves BIO à l'échalote 
Filet de Hoki MSC à la provençale 	Couscous végétarien (falafel aux pois chiches)	Tartiflette	Carbonade de porc LOCAL 	Fich and chips
Hot dog	Couscous merguez	Haut de cuisse de poulet	Emincé de foie de boeuf aux oignons rouges	Boeuf bourguignon LOCAL 
Frites fraîches	Semoule BIO 	Salade verte	Chou-fleur béchamel	Fondue de poireaux
Brocolis vapeur	Légumes couscous	Poêlée campagnarde	Coeur de blé BIO 	Pennes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Flan nappé au caramel	Compote de fruits	Clafoutis aux poires	Crème aux oeufs
Tarte au citron	Quatre quart	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Banane BIO, crème Anglaise et sauce chocolat 
Mousse au chocolat blanc	Corbeille de fruits	Semoule aux raisins	Salade de fruits	Corbeille de fruits

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus: Collège & Lycée

## Institution La Salle Saint Louis Pont Labbé d'Arnoult



	Repas végétarien		Nouvel an Chinois		
	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Jambon blanc à la russe	Tarte aux légumes	Choux blanc BIO aux pommes	Nems aux légumes	Coleslaw BIO	
Pomelos au sucre	Salade verte BIO aux croutons et maïs	Carottes râpées au citron	Radis noir BIO râpé aux crevettes	Salade de riz IGP aux maïs	
Champignons à la ciboulette	Oeuf poché	Sardines à l'huile	Salade chinoise	Endives à la mimolette	
Rôti de porc LOCAL aux pommes	Bolognaise végétal	Sauté de dinde façon blanquette	Emincé de porc LOCAL au caramel	Pêche du jour sauce Hollandaise	
Filet de colin MSC sauce citron	Emincé de dinde à la crème	Normandin de veau gratiné	Poulet à l'impérial	Poisson MSC meunière	
Semoule BIO	Torsades	Ecrasé de pommes de terre	Riz cantonnais	Boulgour BIO	
Navets glacés	Céleri BIO braisé	Choux de bruxelles	Poêlée asiatique	Blettes au jus	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
Compote de fruits	Fromage blanc à la confiture	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Cake marbré	
Corbeille de fruits	Pêche façon melba	Panna cotta coulis de mangue	Tarte coco	Liégeois chocolat	
Eclair à la vanille	Corbeille de fruits	Gaufre chantilly	Lichys & ananas au sirop	Corbeille de fruits	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus: Collège & Lycée

## Institution La Salle Saint Louis Pont Labbé d'Arnoult



lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
<b>Brocolis BIO aux amandes</b>  Taboulé d'hiver Feuilleté hot dog	<b>Betterave BIO sauce fromage blanc</b>  Salade fromagère Saucisson sec	Salade de cervelas Avocat sauce cocktail Terrine de légumes	<b>Repas végétarien</b> Céleri BIO rémoulade  Salade de pommes de terre aux lardons Velouté de potiron	Salade du pêcheur Carotte râpées mimosa Maquereaux à la moutarde
Croziflette <b>Filet de lieu MSC au court bouillon</b>  Crozets Butternut rôti	<b>Boeuf LOCAL stroganof</b>  Nuggets de poulet Carottes aux oignons Coquillettes	Sauté de dinde à l'orange Steak haché de boeuf Pommes de terre sautées Poêlée de légumes	Galette aux pois chiches Omelette aux lardons & fromage Semoule BIO  Endives braisées	Pêche du jour en papillote Escalope de porc LOCAL  Purée de patates douces Gratin de légumes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Beignet au chocolat Corbeille de fruits Crème dessert vanille	Salade de fruits Flan pâtissier Corbeille de fruits	Liègeois à la vanille Corbeille de fruits Crème brûlée	(sauce au choix) Corbeille de fruit Compote de fruits	Corbeille de fruits Banane BIO sauce caramel  Flan chocolat

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus: Collège & Lycée

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult



### Repas végétarien

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Potage de légumes	Effilochée d'endives aux noix et croustons	Betterave BIO aux maïs 	Oeuf dur en salade	Terrine de poisson
Lentilles BIO à l'échalote 	Salade de pâtes au surimi MSC 	Avocat et thon mayonnaise	Salade niçoise	Salade Strasbourgeoise
Salade fromagère	Saucisson a l'ail	Céleri BIO à la moutarde à l'ancienne 	Choux rouge BIO vinaigrette 	Friand au fromage
Croque monsieur	Sauté de poulet au chorizo	Sauté de porc LOCAL à la moutarde 	Gnocchis à la sauce bolognaise	Beignet de calamars
Fricassé de colin MSC 	Chipolatas	Brochette de volaille au épices	Chachouka aux poivrons	Pêche du jours Bordelaise
Frites fraîches	Chou-fleur au paprika	Semoule bio 	Haricots beurrés au jus	Riz IGP 
Carottes vichy	Coeur de blé BIO 	Poêlée de légumes	Pommes vapeur	Purée de brocolis BIO 
Carottes sautées	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Semoule à la vanille	Fromage blanc à la cassonade	Quatre quart	Chou à la crème
Tarte bourdalouse	Corbeille de fruits	Ile flotante	Compote pomme/fraise	Ananas rôti
Salade de fruit	Flan au chocolat	Corbeille de fruits	Corbeille de fruit	Corbeille de fruits

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






# Menus: Collège & Lycée

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult



#### Repas végétarien

lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Choux blanc BIO sauce cocktail 	Taboulé	Toast au reblochon	Choux vert BIO aux lardons et croutons 	Poireaux vinaigrette
Salade de pâtes au fromage	Coeurs de palmier en salade	Mortadelle	Potage de légumes	Rillettes
Terrine de campagne	Choux BIO râpé et carottes 	Salade Paysanne	Colelaw aux raisins	Salade de riz IGP aux petits légumes 
Cuisse de poulet basquaise	Beignets de poisson MSC 	Jambon braisé	Sauté de boeuf LOCAL aux poivrons 	Sauté de porc LOCAL à la tomate 
Boulettes au veau	Curry de légumes aux pois chiches	Merguez	Paupiette de dinde en sauce	Pêche du jour aux petits légumes
Semoule BIO 	Riz IGP 	Haricots verts à l'ail	Coquillettes	Pommes vapeur
Poêlée de carottes & butternut	Tombée d'épinards au jus	Haricots blancs	Panais rôtis	Purée de céleri
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Gâteau basque	Corbeille de fruits	Flan nappé caramel	Crème dessert à la vanille	Tarte aux fruits
Crème au praliné	liégeois au chocolat	Corbeille de fruits	Fromage blanc à la cassonade	Corbeille de fruits
Corbeille de fruits	Crumble aux poires	Semoule au lait	Corbeille de fruits	Prunes au sirop

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.