

SOIR

Institution La Salle Saint Louis

Pont l'abbé d'Arnoult

			Basque
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier
Taboulé	Choux rouge BIO au pommes 	Bouillon aux vermicelles	Piperade de légumes
Potage de légumes	Pizza	Salade aux poires et noix	Tortilla de pommes de terre au chorizo
Charcuterie	Macédoine de légumes vinaigrette	Cœurs de palmier & maïs vinaigrette	Assortiment de tapas
Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Carbonnara	Steak haché de boeuf	Sauté de poulet Basquaise
Tourte à la viande	Saucisse de Toulouse	Gratin de la mer MSC 	Riz IGP 
Pommes de terre rôties	Pennes	Gratin dauphinois	Ratatouille hivernale
Choux de Bruxelles rissolés	Lentilles BIO 	Chou-fleur BIO au jus 	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruit	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt aux fruits	Pêche au sirop	Crème dessert à la vanille	Goxua
Poire au caramel	Semoule au lait	Fromage blanc au miel	Gâteau Basque

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



SOIR

tion La Salle Saint Louis

Pont l'abbé d'Arnoult

La Picardie

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier
Oeuf dur mayonnaise	Petit pain au maroille	Mousse de foie	Salade Marco polo
Salade de quinoa	Salade de chicons aux noix	1/2 Pomelos au sucre	Radis rose
Coeu d'artichaut vinaigrette	Salade picarde	Chou-fleur BIO mayonnaise 	Mouliné de légumes
Pavé de merlu au four	Welsh	Chou farci	Palette de porc
Boulettes au boeuf	Frites fraîches	Wings de poulet	Sauté de veau LOCAL 
Cotes de blettes a l'ail	Salade verte	Salade verte	Riz IGP 
Macaronis gratinées		Semoule Bio 	Purée de carottes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Entremets caramel	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Crème vanille	Tartignolle	Panna cotta	Muffin
Ananas rôtis	Gaufre sauce chocolat	Compote pomme/cassis	Pomme au four

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



SOIR

Institution La Salle Saint Louis

Pont l'abbé d'Arroult

La Bretagne

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier
Taboulé Breton	Velouté de carottes	Carottes cuitent au cumin	Oeuf mimosa
Salade Bretonne	Piemontaise	Salade d avocat au surimi	Friand au jambon
Soupe Bretonne	Cervelas	Salade de pomelos aux crevettes	Salade d'endives au bleu
Galette Bretonne (béchamel, champignons, PdeT, jambon, fromage)	Colombo de poisson MSC	Omelette aux poivrons	Rôti de porc LOCAL sauce Dijonnaise
Salade verte	Chili con carne	Escalope de dinde forestière	Poêlée de calamars
	Riz IGP	Poêlée campagnarde	Duo de céréales
	Gratin d'épinards	fondue de chou vert	Potimarron rôti
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Tarte Normande	Yaourt aux fruits	Roulé à la confiture	Compote de fruits
Pommes cuitent caramel beurre salé	Crème aux oeufs	Yaourt au fruits	Mousse au chocolat

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






SOIR

Institution La Salle Saint Louis

Pont l'abbé d'Arnoult

L'Alsace

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier
Carottes râpées vinaigrette	Lassi aux concombres	Wrap au thon	Flamenckuche
Salade de blé au maïs	Naams au fromage	Tomate vinaigrette	Salade de cerevelas
Haricots verts vinaigrette	Salade chachumbar	Salade fraîcheur	Soupe Alsacienne
Boulettes à l'agneau	Tacos au poulet	Merguez	Choucroute
Cote de porc local charcutière 	Riz IGP aux poivrons 	Cabillaud en papillote	pommes vapeur
Flageolets	Salade verte	Blé BIO façon pilaf 	
Carottes au jus		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
Liégeois au café	Salade de fruits	Semoule au lait	Tarte Alsacienne aux pommes
Mousse au citron	Yaourt aux fruits	Compote	Pain d'épices

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



SOIR

Institution La Salle Saint Louis

Pont l'abbé d'Arnoult

La Provence

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février
Endives au bleu	Salade Niçoise	Poireaux vinaigrette	Thon mayonnaise
Motardelle	Tapenade et son toast	Salade de lentilles BIO aux lardons 	Slade de carottes à l'orientale
Soupe tomate vermicelles	Soupe Provençale	Tarte au fromage	Chou blanc BIO à la mexicaine 
Pilon de poulet sauce barbecue	Fricassé de poulet aux olives	Pizza aux trois fromage	Hachis parmentier
Rôti de porc LOCAL au miel 	Riz à la tomate	Pizza reine	Filet de colin MSC aux petits légumes 
Purée de céleri BIO 	Poêlée de légumes à la Provençale	Salade verte	Salade verte
Coeur de blé			Pommes vapeurs
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Banane BIO crème Anglaise 
Compote de poire	Tropézienne	Fromage blanc à la confiture	Abricots au sirop
Flan nappé au caramel	Salade de fruits à la badiane	Mousse coco	Corbeille de fruits

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



SOIR

Institution La Salle Saint Louis

Pont l'abbé d'Arnoult

L'occitanie

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février
Tarte aux oignons	Haricots verts vinaigrette	Endives aux pommes	Velouté de courge
Rillettes de maquereaux sur toast	Coeurs de palmier	Salade de blé BIO aux légumes 	Salade Awaïenne
Salade de haricots lingots	Radis noir BIO râpé rémoulade 	Jambon blanc cornichon	Asperges en salade
Cassoulet Toulousain	Filet de merlu MSC sauce à l'échalote 	Mac'and cheese façon tartiflette	Escalope de porc LOCAL à la crème 
Haricots blancs	Rôti de dinde sauce aux herbes	Pulled pork	Filet de lieu à l'huile d'olive
	Pommes boulanbères	Macaronis	Mélange de céréales
	duo de légumes braisés	Salade verte	Fondue de poireaux
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Tarte aux fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Crème catalane	Mousse au citron aux éclats de biscuit	Yaourt aux fruits	Flan nappé au caramel
Bras de venus	Corbeille de fruits	Crème dessert caramel	Salade de fruits arlequin

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



SOIR

Institution La Salle Saint Louis

Pont l'abbé d'Arnoult

La Réunion

lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février
radis noir râpés vinaigrette Salade de blé au maïs salade de champignons frais	Salade Auvergnate Soupe de tomate aux vermicelles Chou chinois aux pousses de soja	Mousse de canard sur toast Taboulé aux légumes Chou râpé aux pommes	Accras de poisson salade Réunionnaise Soupe créole au boeuf
bruschetta Salade verte	Blanquette de veau Papillote de poisson Msc  Riz canonnais Brocolis a l'aïl	Jambon Braisé Sauté de volaille Boulgour Carottes sautées	Rougail de saucisse Riz créole Poêlée de légumes aux épices douces
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits Fromage blanc à la confiture Compote de fruits	Corbeille de fruits Muffin Salade d'ananas frais	corbeille de fruits Mirabelles au sirop Crème au oeufs sauce caramel	Corbeille de fruits Salade de fruits exotiques Cake noix de coco rhum

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

