

Institution la salle Saint Louis

MIDI - RESTAURANT COLLÈGE - LYCÉE

Bio Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Menu végétarien

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Concombres, vinaigrette	Tomates, vinaigrette	Céleri BIO râpé à la mimolette, vinaigrette 	Melon	Salade de riz, maïs et thon, vinaigrette
Oeuf dur mimosa	Chiffonnade de batavia au maïs, vinaigrette	Pâté de campagne, cornichons	Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre	Courgettes râpées sauce rémoulade
Betteraves BIO 	Friand au fromage	Salade de perle HVE, mozzarella et basilic 	Salade verte aux dés de tomates	Brocolis BIO aux amandes, sauce fromage blanc 
Pilon de poulet tex mex	Fricassée de poulet aux champignons	Sauté de porc à la provençale	Tortillas aux pommes de terre et chorizo	Filet de merlu MSC, sauce citron 
Sauce carbonara au lardons	Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin 	Boulettes au boeuf à l'orientale	Emincé de dinde thaï à l'oignon	Dahl de lentilles vertes BIO 
Torsades HVE 	Courgettes braisées	Semoule HVE 	Frites fraîches	Tomates à la provençale
Petits pois aux oignons	Riz IGP aux petits légumes 	Haricots verts à l'ail	Carottes braisées	Boulgour BIO 
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison
Pêche au sirop	Crème dessert au chocolat	Panna cotta aux framboises	Fruit de saison	Cône glacé
Eclair au chocolat	Compote de pommes	Tarte à la poire	Cocktail de fruits	Liégeois au chocolat

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Institution la salle Saint Louis

MIDI - RESTAURANT COLLÈGE - LYCÉE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Menu végétarien



lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Mousse de foie, cornichons	Radis, beurre	Tomates, vinaigrette	Pastèque	Taboulé (semoule HVE)
Salade de haricot blanc au pesto	Choux-fleur BIO, vinaigrette	Concombres, vinaigrette	Salade de haricots verts BIO, vinaigrette	Champignons aux herbes, vinaigrette crémée
Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette	Salade de coquillettes HVE, tomate et maïs, vinaigrette	Tartine façon pizza chorizo	Céleri râve BIO sauce rémoulade	Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc, jus de viande lié	Cordon bleu de dinde	Sauce arrabiata aux pois chiches	Colombo de colin MSC
Emincé de bœuf aux pruneaux	Omelette aux champignons de Paris	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Chipolata grillée au thym	Jambon braisé, sauce barbecue
Brocolis BIO poêlés	Riz IGP	Semoule BIO	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Coeur de blé BIO	Piperade	Epinards BIO à la béchamel	Carottes braisées	Pommes de terre persillées
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Fromage blanc à la confiture de fraises	Cône glacé	Compote pommes abricots	Coupe à la banane et au chocolat	Semoule au lait du chef
Poire fondante rôtie aux spéculoos	Cocktail de fruits	Liégeois au chocolat du chef	Riz au lait	Tarte aux myrtilles

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Institution la salle Saint Louis

MIDI - RESTAURANT COLLÈGE - LYCÉE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Menu végétarien

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
<p>Courgettes râpées aux raisins secs, vinaigrette</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Betteraves BIO mimosa </p>	<p>Houmous du chef et ses croûtons</p> <p>Melon</p> <p>Salade verte aux dès de gouda, vinaigrette</p>	<p>Radis émincés à la crème de menthe</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Gaspacho de concombre, petits pois et pomme</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Oeuf dur, mayonnaise</p>	<p>Concombres, sauce fromage blanc et ciboulette</p> <p>Haricots beurre au persil, vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes à la vinaigrette</p>
<p>Cuisses de poulet à la texane</p> <p>Beignets de calamar, sauce tartare</p> <p>Choux-fleur BIO rôti </p> <p>Semoule HVE </p>	<p>Paella végétarienne</p> <p>Steak haché de poulet</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Riz IGP </p>	<p>Rôti de porc aux pommes</p> <p>Fricassée de poulet aux champignons</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Poêlée d'aubergine et courgette à la tomate</p>	<p>Boeuf façon bourguignon</p> <p>Boulettes à l'agneau à l'indienne</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Carbonara de saumon MSC </p> <p>Sauce carbonara</p> <p>Coquillettes HVE </p> <p>Aubergines gratinées</p>
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Crêpe au sucre	Ananas au sirop	Panna cotta au coulis de mangue	Crème vanille et Oréo	Cône glacé
Compote de pêche	Génoise à la crème montée au chocolat au lait	Abricots au sirop	Fromage blanc à la cassonade	Compote pomme banane

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Institution la salle Saint Louis

MIDI - RESTAURANT COLLÈGE - LYCÉE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Américain

Menu végétarien



lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Salade de coquillettes HVE, sauce cocktail  Coleslaw Concombres, vinaigrette	Salade américaine Salade César Mélange de crudités	Rillettes de sardines sur toast Rosette et cornichons Salade de riz aux artichauts, vinaigrette	Macédoine mimosa Tomates au basilic Champignons à la ciboulette, vinaigrette	Tarte au fromage Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette Pastèque
Rougail de saucisses fumées Omelette au fromage Petits pois au jus Riz IGP 	Hamburger bacon et cheese Frites fraîches	Escalope viennoise Filet de lieu MSC, sauce nantua  Flan de courgettes Lentilles vertes au jus	Tajine végétarien aux pois chiches Tajine de poulet aux pruneaux Semoule HVE  Légumes couscous	Filet de merlu MSC, sauce crevettes  Poulet basquaise Céleri BIO rôti  Torsade de blé et pois chiches HVE 
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison Pêche façon melba Flan à la vanille et copeaux de chocolat	Fruit de saison Gâteau au cream cheese Cookie	Fruit de saison Riz au lait Crème aux oeufs du chef	Fruit de saison Crumble de fruits rouges Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison Crème dessert au chocolat Compote de fruits

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Institution la salle Saint Louis

MIDI - RESTAURANT COLLÈGE - LYCÉE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Menu végétarien



lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
Tomates, vinaigrette Taboulé de choux-fleurs BIO Oeuf dur mayonnaise	Taboulé, semoule HVE Salade de pommes de terre, cornichons et persil, vinaigrette Radis, beurre	Salade de quinoa BIO, abricots et feta AOP Salami Salade de crudités sauce menthe	Céleri BIO pamplemousse à la moutarde à l'ancienne Endives aux pommes, vinaigrette Wrap au thon et crudités	Crêpe au fromage Concombres, vinaigrette crémée Carottes râpées, vinaigrette
Sauté de porc au curry Beignets au poisson, sauce tartare Pommes de terre sautées Gratin de blettes aux tomates	Escalope milaine Boulettes au veau à la crème et aux champignons Haricots beurre BIO vapeur Riz IGP	Saucisse de Toulouse Rôti de dinde, sauce Mexicaine Carottes aux oignons jaunes Lentilles HVE	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Sauce bolognaise Courgettes braisées Coquillettes HVE	Gratiné de la mer au colin MSC Escalope de porc sauce dijonnaise Duo de choux-fleurs BIO et brocolis BIO gratinés Purée de patates douces
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison Pomme cuite caramélisée Eclair à la vanille	Fruit de saison Crème caramel Cocktail de fruits	Fruit de saison Crumble pommes abricots Panna cotta du chef à la vanille	Fruit de saison Compote pommes framboises Semoule au lait du chef	Fruit de saison Mousse au chocolat Roulé à la confiture

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Institution la salle Saint Louis

MIDI - RESTAURANT COLLÈGE - LYCÉE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Menu végétarien



lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
Salade verte à l'emmental, vinaigrette	Salade de perles de pâtes au surimi MSC, vinaigrette	Concombres, vinaigrette	Tomates au basilic, vinaigrette	Saucisson sec et cornichons
Salade de haricots blanc, vinaigre de xérès et persil	Carottes râpées, vinaigrette façon maltaise	Cornet de jambon à la russe	Houmous du chef et son toast	Céleri râve BIO sauce rémoulade
Radis noir BIO râpé, sauce bulgare	Haricots verts BIO mimosa	Friand au fromage	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, vinaigrette	Chou rouge BIO aux pommes
Cuisse de poulet à la texane	Emincé de boeuf	Palette à la provençale	Sauce aux 3 fromages	Colin MSC meunière
Filet de hoki MSC, sauce citron	Cordon bleu de dinde	Emincé de volaille à la crème	Omelette nature	Escalope de dinde, sauce crème
Pommes de terre rissolées	Coeur de blé	Gratin de patates douces	Coquillettes HVE	Fondue d'épinards BIO à la crème
Piperade	Choux-fleurs BIO rôti	Haricots verts BIO à l'ail	Carottes BIO façon vichy	Riz IGP
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Beignet	Coupe banane chocolat	Crème dessert praliné	Compote pomme pêche	Tarte au chocolat
Ananas rôti	Roulé à la confiture	Poire au caramel	Ile flottante	Flan nappé au caramel

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Institution la salle Saint Louis

MIDI - RESTAURANT COLLÈGE - LYCÉE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Italien

Menu végétarien



lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette	Pizza à la tomate et mozzarella	Betteraves BIO aux pommes	Butternut râpée au fromage blanc	Oeuf mimosa au thon
Pâté de campagne, cornichons	Salade caprese	Carottes râpées au jus d'agrumes	Salade de lentilles	Salade de riz et maïs, vinaigrette à la ciboulette
Concombres et radis	Artichauts à l'italienne	Chou blanc BIO façon rémoulade	Céleri BIO râpé à la mimolette	Salade d'endives au bleu, vinaigrette
Emincé de poulet, sauce estragon	Sauce carbonara	Steak haché	Kefta de boulette à l'agneau	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
Omelette au cheddar	Bolognaise au boeuf	Chipolatas	Chili végétarien aux pois BIO	Cordon bleu de dinde
Boulgour crémeux	Macaronis HVE	Purée de pommes de terre	Riz IGP	Haricots verts à l'étuvé
Légumes BIO braisés	Ratatouille	Flan de courgettes	Aubergines et poivrons rôtis	Semoule HVE
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison
Crème vanille et Oréo	Panna cotta à l'italienne	Abricots rôtis à la crème anglaise	Compote de pommes HVE	Crème dessert au caramel
Poire belle Hélène	Tiramisu express du chef	Mousse au citron	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Flan pâtissier

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.