



Bon Appétit



SOIR

Institution La Salle Saint Louis - Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat

Soirée barbecue

Soirée pizza

lundi 01 sept.	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre
Concombres et tomates au basilic Melon	Pastèque Macédoine de légumes, mayonnaise Rillettes	Salade de coeur de palmier et avocat, vinaigrette Salade de pommes de terre à la marocaine Salade batavia aux noix et carottes, vinaigrette	Avocat au surimi MSC Salade composée Haricots verts BIO mimosa
Merguez Chipolatas Pommes de terre rôties Salade verte, vinaigrette	Cordon bleu de dinde Steak burger au veau Blé BIO à la tomate Epinards BIO à la béchamel	Paupiette à la dinde Colin MSC façon carbonara Penne HVE Fondue de poivrons aux oignons	Pizza reine Pizza aux 3 fromages Salade verte, vinaigrette
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison Bâtonnet de glace au chocolat Bâtonnet de glace à la vanille	Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos Fromage blanc au miel	Fruit de saison Tarte congolaise Salade de fruits exotiques	Fruit de saison Mousse au citron Crème vanille et Oréo

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SOIR

Institution La Salle Saint Louis - Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat

Soirée burger

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre
Tomates, vinaigrette Pomelos rose Salade de riz IGP, maïs et ciboulette 	Crêpe au fromage Mélange de crudités Taboulé de choux-fleurs BIO 	Melon Carottes BIO râpées et chou blanc BIO  Pâté de campagne	Salade verte à l'emmental, vinaigrette Oeuf mimosa Salade marco polo
Mac'and'cheese au cheddar Nuggets à la volaille Carottes façon vichy Torsade de blé et pois chiches HVE 	Aiguillettes de poulet au chorizo Cassiolette de poisson MSC estivale  Semoule BIO  Gratin de fenouil et pommes de terre à la bechamel	Sauté de porc aux olives Normandin au veau Lentilles HVE  Haricots verts BIO 	Cheeseburger Potatoes Salade verte, vinaigrette
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison Crème dessert à la vanille Compote de pêche	Fruit de saison Clafoutis aux abricots du chef Duo de compote de pommes et fromage blanc	Fruit de saison Crumble aux poires Mousse au chocolat	Fruit de saison Smoothie banane, framboise, lait de coco Flan au caramel

SOIR

Institution La Salle Saint Louis - Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat

Soirée croque monsieur

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre
Nems à la volaille Coeur de palmier, vinaigrette aux échalotes Rillettes	Salade grecque à la feta AOP Tartine au caviar d'aubergine et basilic Haricots verts mimosa	Cornet de jambon à la russe Salade verte, vinaigrette Salade de tomates aux oignons frits	Radis, beurre Melon Salade d'artichaut et feta
Echine de porc, sauce au lardon et moutarde Sauce aux 3 fromages Carottes vichy Spaghettis	Nuggets au poisson Colombon de dinde Pommes de terre rôties Haricots beurre persillés	Omelette façon chakchouka Aiguillettes de poulet, sauce aigre douce Riz basmati façon pilaf Tomates rôties à l'ail	Croque monsieur du chef Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef Salade verte
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison Ile flottante et crème anglaise Pomme cuite caramélisée	Fruit de saison Fromage blanc au miel Gâteau basque	Fruit de saison Rocher coco du chef Paires au sirop	Fruit de saison Yaourt aux fruits Salade de fruits du chef

SOIR

Institution La Salle Saint Louis - Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat

Soirée bruschetta

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre
Tomates, vinaigrette Salade de blé et maïs, vinaigrette Crêpe aux champignons	Coleslaw BIO Avocat au thon Salade caprese	Radis, beurre Mousse de foie et cornichons Maquereau au vin blanc	Oeuf dur mayonnaise Carottes râpées à la vinaigrette Haricot mungo et maïs sauce soja
Gratin de pommes de terre aux lardons et potiron filet de hoki MSC, sauce chien Salade verte Pommes de terre vapeur et potiron rôti	Tomates farcies du chef Pilon de poulet mariné au soja et coriandre Riz IGP aux petits légumes Gratin de courgettes	Cordon bleu de dinde Filet de colin MSC, sauce citron Coquillettes HVE Haricots verts BIO	Bruschetta tomate, thon et mozzarella Bruschetta savoyarde Mélange de salade, vinaigrette
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison Fromage blanc aux fruits Compote de fruits rouge du chef	Fruit de saison Ananas poêlé au raisin Tiramisu spéculoos	Fruit de saison Cône glacé Fromage blanc stracciatella	Fruit de saison Soupe de fruits rouges Liégeois à la vanille

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SOIR

Institution La Salle Saint Louis - Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat

Soirée panini

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre
Endives aux pommes, vinaigrette	Samoussas aux légumes	Salade de mâche et pomme fruit, vinaigrette au bleu	Radis noir, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Saucisson à l'ail	Salade de tomates et maïs, vinaigrette	Salade waldorf	Macédoine de légumes, mayonnaise
Pomelos rose	Betteraves BIO au maïs, vinaigrette 	Taboulé, semoule HVE 	Champignons à la grecque
Filet de lieu MSC à la dieppoise 	Rissolette de veau	Boeuf façon impérial	Panini au poulet sauce barbecue
Curry de dinde	Boudin noir	Aiguillettes de poulet au thym	Panini mozzarella et cheddar
Semoule HVE 	Salade verte, vinaigrette	Frites	Frites fraîches
Courgettes braisées	Ecrasé de pommes de terre du chef	Ratatouille du chef	Salade verte, vinaigrette
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
Crème dessert vanille	Flan nappé caramel	Cône glacé	Panna cotta du chef à la vanille
Compote de poires	Fromage blanc au spéculoos	Donut	Salade de fruits du chef

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SOIR

Institution La Salle Saint Louis - Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat

Soirée quiche

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre
Endives aux noix, vinaigrette Salade de blé et maïs, vinaigrette Pizza à la tomate et mozzarella	Betetraves BIO au parmesan AOP  Choux-fleurs sauce cocktail Mousse de foie	Salade strasbourgeoise Salade de chou blanc et dattes aux épices Avocat au surimi MSC 	Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental Sardines à l'huile Salade au lard, oeuf et croûtons, vinaigrette
Rougail de saucisses fumées Rougail de colin MSC Riz créole Haricots plats au beurre	Normandin de veau Nuggets de volaille Semoule HVE  Carottes BIO poêlées 	Fricassée de poulet aux champignons Rôti de dinde Patates douces et pommes de terre en quartier au four Courgettes braisées	Quiche lorraine du chef Quiche au saumon du chef Salade verte, vinaigrette
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison Crème aux oeufs du chef Compote de pommes au spéculoos	Fruit de saison Fromage blanc aux fruits Ananas frais	Fruit de saison Lassi aux bananes Tarte normande	Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef Semoule au lait au chocolat

SOIR

Institution La Salle Saint Louis - Pont Labbé d'Arnoult

Menus Internat

Soirée bagel

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre
Butternut et céleri façon coleslaw, vinaigrette Bouchée au jambon et champignons Tomates aux olives	Mélange de crudités Velouté de légumes verts Salade césar	Betteraves BIO au vinaigre de framboise  Salade maori Mortadelle	Emietté de colin MSC sauce au curry  Carottes râpées, vinaigrette Coeur de palmier et maïs
Colin MSC meunière  Echine de porc, sauce forestière Carottes braisées Céréale gourmand	Sauté de veau à la marocaine Ailes de poulet Tex Mex Poêlée de champignons Purée de pois cassés	Oeufs durs gratinés, béchamel Aiguillettes de poulet au chorizo Torsade de blé et pois chihces HVE  Epinards BIO à la béchamel 	Bagel kebab Bagel au saumon, concombres, fromage blanc Salade verte Frites fraîches
Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
Fruit de saison Compote de poires Fromage blanc stracciatella	Fruit de saison Abricots rôtis à la crème anglaise Crème aux oeufs à la noix de coco du chef	Fruit de saison Donut Cocktail de fruits	Fruit de saison Eclair à la vanille Yaourt aux fruits

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.