

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 30 aout au 3 Septembre 2021



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	<b>VACANCES</b>			ŒUF MIMOSA MELON CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES SALADE DE RIZ BIO SAUCISSON A L'AIL
PLATS				QUENELLES NATURES EN SAUCE TOMATE BOULETTES D'AGNEAU A LA TOMATE	MAREE DU JOUR AU BASILIC nugget de poisson filet
GARNITURES				HARICOTS VERTS riz bio	CŒURS DE BLE AUBERGINES
LAITAGES				FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS				Paris brest FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON CREME A LA VANILLE GATEAU DE SEMOULE



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC




Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 30 aout au 3 Septembre 2021

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREES	VACANCES			SALADE compo JAMBON BLANC
PLATS				croque monsieur
GARNITURES				frite <b>RATATOUILLE</b> 
LAITAGES				FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS				COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP FRUIT DE SAISON



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

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

Concessionnaire

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 6 au 10 septembre 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	CONCOMBRES BULGARE SALADE COMPOSEE TARTINE TOMATE / CHEVRE	PATE DE FOIE + cornichon SALADE COMPOSEE MACEDOINE MAYONNAISE	PASTEQUE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE MELON	SALADE COMPOSEE CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS QUICHE A L'OIGNON
<b>PLATS</b>	Steack haché poisson bordelaise	ROTI DE PORC AU JUS FILET DE HOKI SAUCE CITRON	Grillade	OMELETTE AUX HERBES ESCALOPE DE POULET SAUCE FORESTIERE	MAREE DU JOUR PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
<b>GARNITURES</b>	PATES BIO RATATOUILLE	AUBERGINES GRILLEES SEMOULE BIO AUX RAISINS SECS	frite Haricot vert	POEELE DE TOMATES ET POIVRONS ble	RIZ BIO pôelle de legumes du soleil
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	FRUIT DE SAISON GLACE CREME AU CHOCOLAT	YAOURT ARTISANAL FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	RAISINS DE PAYS PATISSERIE YAOURT SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON CREME VANILLE



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC





Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.



# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 6 au 10 septembre 2021

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREES</b>	SALADE VERTE HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	BROCOLIS VINAIGRETTE SALADE DE TOMATES	SALAMI MELON JAUNE	ENDIVES AUX POMMES SALADE COMPOSEE
<b>PLATS</b>	<b>CUISSE DE POULET GRILLEE</b> 	PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE	CORDON BLEU DE VOLAILLE	Hamburger maison
<b>GARNITURES</b>	CAROTTES A L'AIL PUREE DE POMMES DE TERRE	PATES POELEE DE LEGUMES	COURGETTES RIZ BIO 	FRITES PETITS POIS
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	PATISSERIE LITCHIS AU SIROP	 <b>FRUIT DE SAISON</b> LIEGEOIS A LA VANILLE	 <b>FRUIT DE SAISON</b> salade de fruits	tarte au fruits FRUIT DE SAISON



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

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

Concessionnaire

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

## REPAS DES ILES

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	TABOULE BIO  SALADE DE CŒURS DE PALMIERS CONCOMBRE A LA CREME	SALADE VERTE BROCOLIS VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE	PASTEQUE  PATE EN CROUTE	SALADE MARINE AUX CREVETTES TABOULE A L'ANANAS  SALADE ESPAGNOLE	SALADE DE riz TERRINE DE LEGUMES SALADE DE TOMATES AU BASILIC
<b>PLATS</b>	JAMBON GRILLE FRICASSEE DE DINDE	Plat Végé SAUTE DE VEAU A L'ECHALOTE 	Grillade 	ROUGAIL SAUCISSE  FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO 	MAREE DU JOUR  CARBONARA
<b>GARNITURES</b>	POLEE DE CHAMPIGNONS ET HARICOTS VERTS RIZ BIO 	LENTILLES COURGETTES	frite FONDUE DE POIVRONS	 RIZ BIO CREOLE Beignet de legumes	RATATOUILLE PATES
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	FRUIT DE SAISON  MOUSSE AU CITRON PATISSERIE	COMPOTE BIO  CREME chocolat FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON GATEAU DE SEMOULE	ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON GLACE	FRUIT DE SAISON  salade de fruit frais LIEGEOIS AU CHOCOLAT



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC







Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREES</b>	BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE	QUICHE ASSIETTE DE CRUDITES	SALADE DE POMMES DE TERRE CONCOMBRE	RADIS et beurre SALADE COMPOSEE
<b>PLATS</b>	AIGUILLETES DE <b>POULET</b> AU CURRY 	TRAVERS DE <b>PORC</b> AU CAMEL 	 carbonade de bœuf	Pizza
<b>GARNITURES</b>	ble POEELE DE LEGUMES	SALSIFIS HARICOTS ROUGES	TOMATES ROTIES PATES	POTATOES EPINARDS
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE POIRE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON</b>  MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN AU CITRON FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON Mousse smarties



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

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

Concessionnaire



# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	SALADE DE LENTILLES  SALADE VERTE EMMENTAL/POMME <b>MELON</b> 	<b>BETTERAVES BIO</b> VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE PECHE AU THON	<b>CAROTTES RAPEES</b>   FRIAND AU FROMAGE	CELERI REMOULADE SALADE D'ENDIVES A LA POMME <b>CARN DE PAROL</b> 	ŒUF DUR MAYONNAISE AVOCAT SALADE COMPOSEE
<b>PLATS</b>	fish and chips BOULES D'AGNEAU SAUCE AUX POIVRONS	ravioli NUGGET'S DE POISSON	grillade	CHILI CON CARNE <b>BOUDIN NOIR CATALAN</b>  	<b>MAREE DU JOUR</b>  CUISSÉ DE <b>POULET ROTI</b>
<b>GARNITURES</b>	HARICOTS VERTS purée de pomme de terre	PATES + râpé EPINARDS	frite COURGETTES	<b>RIZ BIO</b>  POMME FRUIT	PETITS POIS / CAROTTES cœur de ble
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	<b>POMME BIO</b>  MOUSSE CREME BRULEE GLACE	YAOURT AROMATISE POMME AU FOUR <b>FRUIT DE SAISON</b> 	CREME PRALINE  FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON</b>  LIEGEOIS VANILLE ET CAMEL ABRICOTS AU SIROP	tarte POMMES FRUIT DE SAISON YAOURT SUCRE



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC






Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREES</b>	MACEDOINE AU CURRY CREPE JAMBON / FROMAGE	SALADE DE BOULGOUR SALADE VERTE	SALADE DE MAIS PAMPLEMOUSSE	ASSIETTE DE CRUDITES SALADE COMPOSEE DU CHEF
<b>PLATS</b>	FILET DE POISSON SAUCE CREME DE CIBOULETTE	SAUTE DE BOEUF A L'ESTRAGON	 <b>CHIPOLATAS</b>	kebab
<b>GARNITURES</b>	BLE  <b>PIPERADE</b>	BROCOLIS POLENTA	HARICOTS VERTS LENTILLES	frite ratatouille
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	CREME A LA VANILLE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON compote	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS AU CHOCOLAT	 <b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> FRUIT DE SAISON



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

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

Conception graphique



# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 27 Septembre au 1er Octobre 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTREES</b>	CONCOMBRES BULGARE SALADE DE COEURS DE PALMIERS  <b>CHARCUTERIE CATALANE</b>	SALADE DE PATES SALADE AUX NOIX SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE RADIS + beurre 	<b>CAROTTES BIO</b> RAPEES A L'ORANGE  QUICHE LORRAINE SALADE D'ENDIVES AU BLEU ET AUX NOIX	CREPE AU FROMAGE <b>ESCALIVADE</b>  SALADE COMPOSEE
<b>PLATS</b>	plat vege nugget volaille	 roti de porc CORDON BLEU DE VOLAILLE	grillade	 <b>SAUTE DE POULET</b> AUX OLIVES <b>MERGUEZ</b> 	MAREE DU JOUR  <b>POULET BASQUAISE</b> 
<b>GARNITURES</b>	BLE GRATIN DE CAROTTES	HARICOTS BEURRE <b>RIZ BIO</b> 	frite PETITS POIS / CAROTTES	<b>SEMOULE BIO</b>  EPINARDS BECHAMEL	GRATIN DE CHOU-FLEUR POLENTA
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>  LIEGEOIS AU CHOCOLAT BROWNIE AUX NOIX	éclair au chocolat peche au sirop CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON donut	SALADE DE FRUITS FRAIS FRUIT DE SAISON PETITS SUISSES SUCRES	mousse au chocolat  <b>FRUIT DE SAISON</b> RIZ AU LAIT



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC






Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 27 Septembre au 1er Octobre 2021

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREES</b>	SALADE COMPOSEE SALADE DE TOMATES	SALAMI + cornichon COURGETTES RAPEES	POMELOS + sucre FEUILLETE HOT-DOG	AVOCAT SALADE COMPOSEE
<b>PLATS</b>	CUISSE DE PINTADE	 <b>POULET</b> TEX MEX	BAGUETTE FLAMMENKUECHE	moule
<b>GARNITURES</b>	FLAGEOLETS AUX OIGNONS BLETTES PERSILLEES	AUBERGINES A LA TOMATE POMMES SAUTEES	COEURS DE BLE FONDUE DE POIREAUX	frites gratin de celeri
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>  PETITS SUISSES NATURES	LIEGEOIS AU CAMEL YAOURT SUCRE	FLAN AU CHOCOLAT COMPOTE	POMME AU FOUR <b>FRUIT DE SAISON</b> 



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 4 au 8 octobre 2020

COCOON & COOKING

Semaine du développement durable et  
Rencontres du Goût

" COCOON & COOKING "

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTREES</b>	SALADE TOMATE / MOZZA POIREAUX VINAIGRETTE SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE COMPOSEE TABOULE (semoule bio) CONCOMBRE	THON MAYONNAISE SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CEUF MIMOSA A LA BETTERAVE SALADE COMPOSEE BETTERAVES VINAIGRETTE	COLESLAW SALADE DE SOJA SALADE DE POIS CHICHES
<b>PLATS</b>	cote de porcs paupiette de bœuf	plat vege sauté de porcs	grillade	sauté de bœuf paprika cuisse de poulet au noix	FILET DE POISSON SAUCE CIBOULETTE calamar americaine
<b>GARNITURES</b>	CAROTTES A LA CREME LENTILLES	RIZ BIO RATATOUILLE	frite courgette grillées	BUTTERNUT ROTIE frite	riz bio POELEE DE LEGUMES
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	CREME AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO FLAN AU CAMEL PAD'OU	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP FRUIT DE SAISON CREME AU CAFE	POIRE AU CARAMBAR COMPOTE FLAN A LA VANILLE	YAOURT ARTISANAL COMPOTE FROMAGE BLANC AVEC COULIS DE FRUITS



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC








Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.



# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 4 au 8 octobre 2020

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREES</b>	CAROTTES RAPEES SALADE COMPOSEE	 <b>BETTERAVES</b> VINAIGRETTE RADIS + beurre	CHOU-ROUGE AUX POMMES SALADE COMPOSEE	HARICOTS BEURRE EN SALADE SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
<b>PLATS</b>	PILONS DE <b>POULET</b> AUX EPICES 	NUGGET'S DE POISSON & CITRON	<b>FILET DE POISSON</b> 	CROQUE-MONSIEUR (PLAT COMPLET)
<b>GARNITURES</b>	PUREE DE CELERI POMMES BOULANGERES	 <b>TORTIS</b> AU BEURRE EPINARS BECHEMEL	ble PETITS POIS	POMMES ROSTIES HARICOTS PLATS
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	PATISSERIE COMPOTE	LIEGEOIS AU CAMEL FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON</b>  FLAN AU CHOCOLAT	CREME A LA VANILLE PETITS SUISSES SUCRES



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC

















Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTREES</b>	<b>DIOS NOIR</b>  SALADE COMPOSEE CAROTTES RAPEES	 <b>CONCOMBRE BIO</b> VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES MAQUEREAU A LA MOUTARDE	COLESLAW SALADE DE RIZ 	SALADE D'HARICOTS ROUGES GASPACHO DE TOMATES TABOULE ( <i>semoule bio</i> ) 	SALADE VERTE AUX CROUTONS ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL SARDINES A L'HUILE
<b>PLATS</b>	dos de cabillaud ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	 sauté de bœuf POISSON PANE	grillade	aiguillette de poulet  GIGOT D'AGNEAU 	<b>MAREE DE JOUR</b>  BOLOGNAISE
<b>GARNITURES</b>	FLAN DE POTIRON PATES BIO 	RIZ BIO  COURGETTES PERSILLEES	FRITES CAROTTES 	POEELE MEXICAINE RIZ CREOLE	penne BLETTES
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	LIEGEOIS AU CAMEL <b>FRUIT DE SAISON</b>  NAPPE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SUCRE PATISSERIE	COMPOTE <b>FRUIT DE SAISON</b>  FLAN AU CHOCOLAT	PATISSERIE FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CITRON	<b>FRUIT DE SAISON</b>  RIZ AU LAIT LIEGEOIS AU CHOCOLAT



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC






Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

## SOIREE PIZZA

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREES</b>	SALADE DE MAIS CHORIZO 	SALADE VERTE AUX CROUTONS TABOULE (semoule bio) 	SURIMI MAYONNAISE CITRON AU THON	RILLETTES CHOU FLEUR VINAIGRETTE
<b>PLATS</b>	aubergine farcie	SAUTE DE POULET AUX OLIVES 	ENDIVES AU JAMBON	pizza
<b>GARNITURES</b>	HARICOTS VERTS pates	PUREE DE POMMES DE TERRE SALSIFIS	ENDIVES BRAISEES SEMOULE BIO 	frite tomate roti
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON 	POIRE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PETITS SUISSES AROMATISES	tarte au fruits FRUIT DE SAISON



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC









Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.



# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		CONCOMBRE/MOZZARELLA SALADE DE PATES PERLES SALADE D'HARICOTS ROUGES	SALADE DE BLE <b>PATE DE CAMPAGNE</b>  SALADE VERTE AUX CROUTONS	FRIAND AU FROMAGE TOMATE EN VINAIGRETTE	NEMS <b>ROSETTE</b>  CELERI VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES TARTINE D'HOUMOUS MACEDOINE MAYONNAISE
<b>PLATS</b>		JAMBON BRAISE POISSON PANE	 <b>SAUTE DE BŒUF</b> AUX OLIVES PILONS DE POULETS GRILLES	grillade	omelette SAUCISSE GRILLEE	<b>MAREE DU JOUR</b>  BOULES DE BŒUF AU CUMIN
<b>GARNITURES</b>		PUREE DE POMMES DE TERRE BLETTES A LA TOMATE	 <b>CAROTTES</b> PERSILLEES FLAGEOLETS	frite SALSIFIS	FLAN DE COURGETTES ble	POMME ROSTY BROCOLIS GRATINES
<b>LAITAGES</b>		FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>		 <b>FRUIT DE SAISON</b> MOUSSE AU CITRON FLAN A LA VANILLE	YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON PATISSERIE	FRUIT DE SAISON PATISSERIE	SEMOULE AU LAIT FRUIT DE SAISON POMME AU FOUR	COMPOTE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AUX FRUITS



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC







Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

# Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<u>ENTREES</u>	RADIS et beurre SALADE DE POIS CHICHES	ROSETTE et cornichon POITREUX VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE CITRON AU THON	salade compo carotte rapées
<u>PLATS</u>	<b>ECHINE DE PORC</b> LAQUE 	<b>FILET DE POISSON</b> SAUCE MOUTARDE 	<b>AIGUILLETES DE POULET</b> AUX HERBES 	hamburger
<u>GARNITURES</u>	<b>PATES</b>  BLETTES PERSILLEES	PUREE DE POMMES DE TERRE EPINARDS BECHAMEL	RATATOUILLE HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	frite haricot vers
<u>LAITAGES</u>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	laitages
<u>DESSERTS</u>	YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL FRUIT DE SAISON	OREILLONS DE PECHEES AU SIROP FRUIT DE SAISON	pâtisserie fruits de saison



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

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

Concessionnaire