



INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE

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

Repas Végétarien


	lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
DÉJEUNER	fêtons les Pacôme	fêtons les Solange	fêtons les Estelle	fêtons les Achille	fêtons les Rolande
	SALADE VERTE AUX CROUTONS	RILLETES DE POISSON MSC AU CITRON 	CAROTTES RAPEES	CHOU BLANC AU CURRY	FEUILLETE AU FROMAGE
	SALADE DE PATES BIO 	AVOCAT VINAIGRETTE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
	ROSETTE	SALADE COMPO		TABOULE (À LA SEMOULE BIO) 	OEUF DUR MIMOSA
	CHEESEBURGER	SAUTE DE PORC LOCAL MARENGO 	PLANXA	BURRITOS DE LEGUMES	PECHE DU JOUR
	JAMBON GRILLE	CARBONARA	NUGGETS DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU	CORDON BLEU
	FRITES	HARICOTS VERTS BIO 	GRATIN DE BROCOLIS	RIZ BIO 	EPINARDS A LA CREME
	AUBERGINES	COQUILLETES BIO 	FRITE	PETITS POIS	BLE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	YAOURT AUX FRUITS	MOELLEUX AU CHOCOLAT (RECETTE DU CHEF)	SEMOULE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES FRUITES	YAOURT AROMATISE	
ECLAIR CHOCO	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES	BEIGNET CHOCO	MOUSSE AU CHOCOLAT (RECETTE DU CHEF)	

DÎNER	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES
	NUGGETS DE POISSON	FILET DE DINDE AU PAPRIKA	PILONS DE POULET TEX MEX	PIZZA
	CAROTTES VICHY	PUREE	BLE	CHOU-FLEUR A LA CREME
	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE DE POIVRONS	BROCOLIS	FRITES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

**REPAS SUR LA ROUTE
DES VACANCES**

Repas Végétarien



	lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
DÉJEUNER	fêtons les Honoré	fêtons les Pascal	fêtons les Eric	fêtons les Yves	fêtons les Bernardin
	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE AU MAIS	SALADE DE PATES	TARTE AUX LEGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	MELON JAUNE	FEUILLETE A LA VIANDE	SALADE COMPOSEE	SALADE DE TOMATES	SALADE COMPOSEE
	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE		SALADE COMPO	TOMATES ET ECHALOTE
	MERGUEZ LOCALE	LASAGNES DE LEGUMES	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	CARBONADE DE BOEUF LOCAL	PECHE DU JOUR
	POISSON AU BASILIC	LASAGNES BOLOGNAISE	PLANXA	BURGER DE VEAU	POISSON PANE
	COURGETTES BIO	PENNE	BLETTES BECHAMEL	RIZ CAMARGUAIS	COEUR DE BLE
	POMMES DE TERRE RISSOLEES	POEELE DE LEGUMES	FRITES	PIPERADE	CAROTTES BIO FACON VICHY
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	FLAN A LA VANILLE	CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE FINE AUX POMMES
LIEGEOIS SAVEUR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	
YAOURT LOCAL	FROMAGE BLANC AU FRUIT	MOUSSE AU CITRON	CREME AU PRALINE	YAOURT A LA VANILLE	

DÎNER	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES
	SAUTE DE POULET LOCAL SAUCE AU BLEU	JAMBON BRAISE	COQUILLES DE POISSON ET FRUITS DE MER	KEBAB
	POMME DE TERRE VAPEUR	CAROTTES SAUTEES	RIZ	FRITES
	PUREE DE CAROTTES	LENTILLES	POEELE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS

Légende :



Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE




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

Repas Végétarien



Ascension

	lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
DÉJEUNER	fêtons les Didier CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE MELON PIZZA COUSCOUS VEGETARIEN BOULE D'AGNEAU LEGUMES COUSCOUS SEMOULE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON QUATRE QUART PETITS SUISSES	fêtons les Donatien ROSETTE SURIMI MAYONNAISE SALADE COMPOSEE CERVELAS OBERNOIS CHIPOLATAS LOCALES PENNE GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON PATISSERIE COCKTAIL DE FRUITS	fêtons les Sophie SALADE DE RIZ BIO THON MAYONNAISE PLANXA HARICOTS VERTS BIO POTATOES FROMAGE OU LAITAGE COMPOTE FRUIT DE SAISON PATISSERIE	fêtons les Bérenger FERIE 	fêtons les Augustin PONT
	CHOIX D'ENTREES FILET DE POISSON SAUCE CATALANE RIZ BIO PETITS POIS FROMAGE OU LAITAGE CHOIX DE DESSERTS	CHOIX D'ENTREES SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS GRATIN DE COURGETTES PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE OU LAITAGE CHOIX DE DESSERTS		FERIE	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

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

Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE



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

Repas Végétarien

	lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
DÉJEUNER	fêtons les Jeanne PASTEQUE RADIS AU BEURRE SALADE COMPO	fêtons les Lise SALADE DE PATES EMINCE DE FENOUIL AU FROMAGE BLANC MACEDOINE MAYONNAISE	fêtons les Justin MELON JAUNE SALADE DE POIS CHICHES	fêtons les Blandine QUICHE AUX LEGUMES CAROTTES BIO RAPEES  SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	fêtons les Kévin SALADE VERTE FROMAGERE RILLETES DE PORC CONCOMBRES A LA CIBOULETTE
	STICK DE MOZZA BOLOGNAISE	MEUNIERE DE POISSON BOUDIN NOIR	PLANXA NORMANDIN DE VEAU	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES  WINGS DE POULET	MOULES MARINIERS ESCALOPE DE PORC
	TORTIS BIO  MELANGE DE LEGUMES DU SOLEIL	AUBERGINES GRILLEES RIZ	FRITE RATATOUILLE	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL  BLE	FRITES TOMATE ROTIE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT PECHES AU SIROP ET CREME MONTEE	ANANAS GLACE COMPOTE POMME PECHE	MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON BIO  LIEGEOIS SAVEUR VANILLE	COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CITRON

DÎNER	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES
	FILET DE VOLAILLE FORESTIERE	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	HACHIS PARMENTIER	HAMBURGEUR MAISON
	HARICOTS PLATS	COQUILLETES BIO 	PLAT COMPLET	FRITES
	RIZ BIO 	COURGETTES	BLETTE LOCALE 	ENDIVES BRAISEES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.












INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE



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

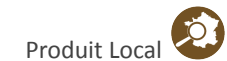
Lundi de Pentecôte

	lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
DÉJEUNER	fêtons les Claude FERIE 	fêtons les Gilbert	fêtons les Médard	fêtons les Diane	fêtons les Landry
		BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE TOMATES ET MAIS	CONCOMBRE LOCAL 	TABOULE (SEMOULE BIO) 
		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	RILLETES	MACEDOINE MAYONNAISE	CHOU FLEUR SAUCE AU YAOURT
		SALADE AUX CROUTONS		RADIS ROSES	PASTEQUE
		SAUTE DE VEAU	PLANXA	PAUPIETTE DE VEAU	CASSOLETTE DE POISSON MSC 
		BEIGNETS DE POISSON SAUCE COCKTAIL	STEAK HACHE	CUISSE DE POULET LOCAL 	MERGUEZ
		FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE SAUTEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS
		RATATOUILLE	HARICOTS VERTS BIO 	CAROTTES BIO 	RIZ BIO 
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	YAOURT A BOIRE	FRUIT DE SAISON	
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS	
	TARTE AU CHOCOLAT	GLACE	LIEGEOIS CHOCO	YAOURT AROMATISE	

Lundi de Pentecôte

DÎNER	FERIE	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES	CHOIX D'ENTREES
		BOLOGNAISE	OMELETTE AU FROMAGE	GRILLADE
		SPAGHETTIS	BLETTES BECHAMEL	
		TOMATE ROTIE	RIZ	SALADE VERTE
		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS	CHOIX DE DESSERTS

Légende :



Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



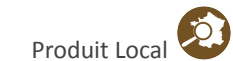
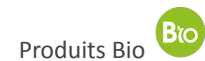
Bio Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS MEDITERRANEEN
Repas Végétarien

	lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
DÉJEUNER	fêtons les Antoine SALADE COMPOSEE TARTARE DE COURGETTES SALADE DE TOMATE MOZZARELLA EMINCE DE DINDE A L'ESTRAGON SAUCISSE FRAICHE LENTILLES POELEE DE POIVRONS FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON BIO Bio GLACE COMPOTEE DE FRUITS	fêtons les Elisée MELON CAROTTES BIO RAPEES Bio RILLETES DE SAUMON SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA CATALANE TARTE AU FROMAGE FRITES HARICOTS VERTS FROMAGE OU LAITAGE FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT	fêtons les Germaine SALADE COMPOSEE TOASTS DE TAPENADE PLANXA HARICOTS VERTS BIO Bio BLETTES BECHAMEL FRITES FROMAGE OU LAITAGE CREME VANILLE FRUIT DE SAISON COMPOTE	fêtons les Jean-François TOMATE & MOZZARELLA PASTEQUE CARPACCIO DE CONCOMBRES BIO Bio STEAK DE FROMAGE BOULES BOEUF COURGETTES BIO Bio FARFALES FROMAGE OU LAITAGE PANNA COTTA AUX PECHES FRUIT DE SAISON BIO Bio BEIGNET CHOCOLAT	fêtons les Hervé SALADE DE POMMES DE TERRE CELERI BIO RAPE AU CITRON Bio MACEDOINE MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA MAREE DU JOUR AUBERGINES GRILLEES RIZ BIO Bio FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON BIO Bio SALADE DE FRUITS ILE FLOTTANTE

DÎNER					
--------------	--	--	--	--	--

Légende :



Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.












Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE

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

Repas végétarien


	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
DÉJEUNER	fêtons les Silvère	fêtons les Louis	fêtons les Alban	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste
	SALADE DE TOMATES	RILLETES DE POISSON MSC 	FRIAND AU FROMAGE	PASTEQUE	PIZZA
	MELON	CONCOMBRES RAPES	CAROTTES RAPEES	CHOU BLANC BIO AU CURRY 	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 
	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	SALADE COMPO		TABOULE (À LA SEMOULE BIO) 	OEUF DUR MIMOSA
	MERGUEZ	BLANQUETTE DE VEAU LOCAL 	PLANXA	STICK DE MOZZA	PECHE DU JOUR
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	NORMANDIN DE VEAU	CUISSE DE POULET GRILLE	COURGETTE FARCIE	ROTI DE PORC LOCAL 
	SEMOULE BIO 	HARICOTS VERTS BIO 	FRITES	POMMES RISSOLEES	GRATIN DE COURGETTES
	RATATOUILLE	COQUILLETES BIO 	POEELE ASIATIQUE	AUBERGINE ROTIE	BLE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	YAOURT LOCAL 	TARTE AUX FRUITS DE SAISON	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES	YAOURT SUCRE	
SALADE DE FRUITS	COMPOTE	PATISSERIE	ECLAIR CHOCOLAT	FLAN NAPPE AU CAMEL	

DÎNER					
--------------	--	--	--	--	--

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE


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

Repas végétarien

	lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
DÉJEUNER	fêtons les Fernand LENTILLES VINAIGRETTE PASTEQUE SALADE DE HARICOTS VERTS BIO 	fêtons les Irénée SALADE COMPOSEE TOMATES VINAIGRETTE COEURS DE PALMIERS VINAIGRETTE	fêtons les Pierre, Paul MELON BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	fêtons les Martial SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS MELON SALADE COMPOSEE	fêtons les Thierry CONCOMBRE A LA FETA COLESLAW BIO 
	SAUTE DE DINDE COLOMBO AUX POMMES FRUIT OMELETTE AUX FINES HERBES	QUICHE AU FROMAGE STEAK HACHE	PLANXA WINGS	BOULETTES DE BOEUF AUX OIGNONS ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	CALAMARS A L'AMERICAINE COTE DE ORC
	POEELE DE LEGUMES RIZ BIO 	AUBERGINES A LA TOMATE PATES BIO 	PETITS POIS AUX OIGNONS FRITES	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA PIPERADE	BLE EPINARDS A LA CREME
	FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON LIEGEOIS SAVEUR CHOCOLAT YAOURT LOCAL 	FROMAGE OU LAITAGE GLACE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE OU LAITAGE MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE OU LAITAGE TARTE FINE AUX POMMES FRUIT DE SAISON YAOURT A LA VANILLE

DÎNER				
--------------	--	--	--	--

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE



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

	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
DÉJEUNER	fêtons les Elisabeth CAROTTES BIO VINAIGRETTE A L'ORANGE 	fêtons les Antoine PASTEQUE	fêtons les Maria PATE DE CAMPAGNE TOMATES/MOZZARELLA	fêtons les Raoul BONNE VACANCES	fêtons les Thibault
	FRICASSEE DE PORC LOCAL AUX OLIVES 	STEAK HACHE	PLANXA		
	POTATOES POELEE MERIDONIALE	PETITS LEGUMES PATES	FRITE COURGETTES SAUTEES		
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT	YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE FRUIT DE SAISON		

DÎNER					
-------	--	--	--	--	--

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.