

Institution St Louis de Gonzague

DÎNER

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars
ENTRÉE DU JOUR	ENTREE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
ROUGAIL SAUCISSE	CORDON BLEU	SAUTE DE VEAU MARENGO	POISSON PANE
RIZ BASMATI	PUREE	PETITES POMMES DE TERRE	SPAGHETTIS À LA TOMATE
CAROTTES SAUTEES	CAROTTES AUX QUATRES ÉPICES	-	HARICOTS VERTS
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Produits Bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Institution St Louis de Gonzague

DÎNER

SAINT PATRICK				
lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	
TOAST CRÈME D'ÉPINARDS ET SAUMON FUMÉ	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	
BOULETTES A L'AGNEAU FACON IRISH STEW	LASAGNES BOLOGNAISE	ESCALOPE VIENNOISE	QUICHE AU JAMBON	
POMME DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE	PENNES HVE	 ACHARD AUX LÉGUMES D'HIVER	-
-		CAROTTES GLACÉES	-	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Institution St Louis de Gonzague

DÎNER

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	REPAS ASIATIQUE	
LOMO	PARMENTIER DE BOEUF	NEMS DE LÉGUMES	ENTRÉE DU JOUR
SPAGHETTIS	SALADE VERTE	SAUTE DE POULET LOCAL THAÏ AUX OIGNONS 	CROQUE MONSIEUR DU CHEF
LEGUMES DU JOUR	-	RIZ BASMATI	FRITES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	-	-
DESSERT DU JOUR	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR

Institution St Louis de Gonzague

DÎNER

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	PANINI PARTY	ENTRÉE DU JOUR
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	ROTI DE PORC AU JUS	BETTERAVES VINAIGRETTE	CORDON BLEU
SEMOULE	LENTILLES	PANINI MERGUEZ KETCHUP	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	NAVETS GLACÉS	POTATOES	SALADE VERTE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	-	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	FROMAGE/LAITAGE	DESSERT DU JOUR
		FRUIT DE SAISON	

Institution St Louis de Gonzague

DÎNER

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	REPAS ANGLETERRE PICKLES CELERI BRANCHE OIGNON ROUGE ET SON DIPS DE FROMAGE BLANC	ENTRÉE DU JOUR
FAJITAS EMINCE DE DINDE	GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON	CHICKEN PIE	QUICHE LORRAINE
BROCOLIS AUX OIGNONS	CELERI RÔTI	SALADE VERTE	-
--	--	-	CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	VICTORIA SPONGE CAKE	DESSERT DU JOUR

Institution St Louis de Gonzague

DÎNER

			REPAS STREET FOOD
lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	COLESLAW
OMELETTE NATURE	LASAGNES BOLOGNAISE	DOS DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE 	CHEESEBURGER
RIZ PILAF GRATIN DE BLETTES A LA TOMATE	SALADE VERTE -	BOULGOUR PETITS POIS À L'OIGNON	POTATOES SALADE VERTE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON