



## Menus Institution Saint Louis de Gonzague

	lundi 04 novembre	Repas végétarien mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
D M J M M J M M J	CHOU BLANC AUX POMMES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	ENTREE DU JOUR	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL
	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE	ENTREE DU JOUR	SAUCISSON À L'AIL	SALADE COMPOSÉE
	OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	ENTREE DU JOUR	COLESLAW D'HIVER	MACEDOINE DE LEGUMES
	CARBONARA	OMELETTE AUX HERBES	PLANXA	CORDON BLEU	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
	SAUCE FROMAGERE	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE	-	MAREE DE JOUR	CHIPOLATAS LOCALES
	MACARONIS	RIZ CREOLE	FRITURE	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
	PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	-	PUREE	COEURS DE BLE
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	COMPOTE DE POMMES	DONUT'S	DESSERT DU JOUR	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE	
CREME DESSERT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	SALADE DE FRUITS FRAIS	BARRE BRETONNE	

		REPAS ESPAGNE	
D M J M J	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	PILON DE POULET LOCAL TEXANE & SAUCE BARBECUE	LOMO DE PORC	PAELLA
	POMMES DE TERRE ROTIES	PENNES	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	HARICOTS VERTS	POËLÉE DE CHAMPIGNONS	-
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	BEIGNET	DESSERT DU JOUR



## Menus Institution Saint Louis de Gonzague

	Férié lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	Repas végétarien jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
DÉJEUNER		CREPE AU FROMAGE	ENTREE VARIEES	ROSETTE CORNICHON	TABOULÉ D'HIVER
		SALADE DE RIZ AU MAIS	ENTREE VARIEES	CHOU-FLEUR ROTI MAYONNAISE AU CURRY	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
		LAITUE AUX CROUTONS	ENTREE VARIEES	CÉLERI RÉMOULADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
		HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	PLANXA DE JACQUES	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
		OMELETTE NATURE	-	PARMENTIER LENTILLES ET PATATES DOUCES	ROUGAIL SAUCISSE
	Frites ( fraîche)	Friture	POEELE NAVETS CAROTTES	BROCOLIS BRAISÉS	
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	-		RIZ PILAF	
	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	
	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	TARTE A L'ORANGE	FRUIT DE SAISON	
	COMPOTE POMMES BANANES	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	
	YAOURT AUX FRUITS	DESSERT DU JOUR	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	

	FÉRIÉ	REPAS JURASSIEN	
DÎNER		ENTRÉE DU JOUR	SALADE VERTE AUX LARDONS
		CROQUE MONSIEUR	CORDON BLEU
		SALADE D'ENDIVES	POMME DE TERRE VAPEUR
		-	EMBEURRÉ DE CHOU FRIÉ
		FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR



## Menus Institution Saint Louis de Gonzague

	Repas végétarien lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	ANIMATION MEXICAINE jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
D M J M M J D	CREPE AU FROMAGE	WRAPS AU THON, SALADE ET CAROTTE	ENTREE VARIEES	SALADE TEX MEX	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
	CHOU BLANC AUX POMMES	POIREAUX SAUCE ROMESCO	ENTREE VARIEES	GUACAMOLE SUR TOAST	COLESLAW
	SALADE DE PETITS POIS FETA	SALADE VERTE AU FROMAGE	ENTREE VARIEES	SAUCISSON AIL	SALADE DE RIZ MAÏS THON
	RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS	POISSON PANE	PLANXA DE JACQUES	FAJITAS DE POULET LOCAL	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY
	FOIE DE VEAU AU XERES	POT AU FEU	-	FILET DE HOKI SAUCE AUX CREVETTES	FILET DE SAUMON SAUCE POIREAUX
	LÉGUMES DE SAISON	LEGUMES DU POT	FRITURE	POEELEE DE LÉGUMES DE SAISON	COQUILLETES
	-	POMMES DE TERRE PERSILLEES	-	RIZ CREOLE	PANAI RÔTI AU MIEL
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	BISCUIT	DESSERT DU JOUR	CHURROS AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	
CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	
ANANAS COULIS DE FRAMBOISE	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	DESSERT DU JOUR	SALADE DE FRUITS DU CHEF	RIZ AU LAIT MAISON	

				REPAS ITALIEN
D M J M M J D	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ROULADE AUX PISTACHES
	CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE MIEL MOUTARDE	FRICASSEE DE POISSON AUX CHAMPIGNONS	BOEUF BOLOGNAISE	PIZZA PARTY
	HARICOTS PLATS	JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE	SPAGHETTIS	SALADE VERTE
	POMMES DE TERRE ROTIES	RIZ PILAF	-	-
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	GLACE	



## Menus Institution Saint Louis de Gonzague

	lundi 25 novembre	Repas végétarien mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
D E M E N S	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE PARMENTIER	ENTREE VARIEES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	OEUF MIMOSA ( PLEIN AIR CUIT SUR PLACE)
	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	ENTREE VARIEES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS
	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE LENTILLES	ENTREE VARIEES	MOUSSE DE FOIE	CAROTTES RAPEES
	OMELETTE AU FROMAGE	FALAFELS	PLANXA DE JACQUES	CORDON BLEU	MAREE DU JOUR
	CHIPOLATAS	TORTELLINIS BOSCONONE SAUCE EMMENTAL (plat complet)	-	NAVARIN D'AGNEAU	SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE
	RIZ SAUCE TOMATE	ÉPINARDS A LA CREME	FRITURE	PUREE	SEMOULE
	NAVETS GLACÉ	TORSADES	-	POTIMARRON ROTI	BROCOLIS AUX OIGNONS
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS A LA VANILLE	DESSERT DU JOUR	SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES / BANANES	DESSERT DU JOUR	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	

	REPAS STREET FOOD			
D I N E R	ENTRÉE DU JOUR	COLESLAW	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	QUICHE COURGE ET FROMAGE	KEBAB	COUSCOUS MERGUEZ	POISSON PANÉ
	SALADE VERTE	POTATOES	SEMOULE	HARICOTS VERTS A L'AIL
	-	-	LEGUMES COUSCOUS DE SAISON	MACARONIS
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DONUTS	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	



## Menus Institution Saint Louis de Gonzague

	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	Repas végétarien jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
D I N E R	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	ENTREE VARIEES	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE
	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	COLESLAW PURPLE	ENTREE VARIEES	SALAMI CORNICHON	CAROTTES RAPEES À L'ORANGE
	TABOULE D'HIVER	PATE DE CAMPAGNE	ENTREE VARIEES	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	LENTILLES VINAIGRETTE
	TARTIFLETTE	COUSCOUS MERGUEZ BOILETTES	PLANXA DE JACQUES	SAUCE FROMAGÈRE	CALAMARS A LA ROMAINE
	TARTIFLETTE AU FROMAGE	OMELETTE NATURE	-	LASAGNES COURGETTES ET CHEVRES	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
	PUREE DE HARICOTS VERTS	SEMOULE	FRITURE	PENNES	PURÉE DE POTIRON
		LEGUMES COUSCOUS	-	-	RIZ SAUTE FACON PILAF
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	DESSERT DU JOUR	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	BANANE AU CARAMEL
	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC	BISCUIT	DESSERT DU JOUR	COMPOTE POMMES / VANILLE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	

D I N E R	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	BROCOLIS AUX AMANDES ET VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE	ENTRÉE DU JOUR
	PILONS DE POULET LOCAL ROTIS MARINES 	BOUCHÉE FAÇON REINE	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	CHEESEBURGER
	HARICOTS VERTS SAUTÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
	POLENTA CREMEUSE		FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	BANANA BREAD	DESSERT DU JOUR



## Menus Institution Saint Louis de Gonzague

	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	Repas végétarien jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
D I M A N C H E	POTAGE AUX LEGUMES	SALADE FROMAGERE	ENTREE VARIEES	GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	CÉLERI RÉMOULADE
	OEUF MIMOSA ( plein air cuit sur place)	SALADE DE PERLES AU SURIMI	ENTREE VARIEES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	POIREAU FACON GRIBICHE
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BETTERAVES AU MAÏS	ENTREE VARIEES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	PATE DE CAMPAGNE
	SAUCISSE CATALANE	HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	PLANXA DE JACQUES	FALAFELS SAUCE TOMATE	GRATIN À LA DIEPPOISE
	POISSON MEUNIÈRE	MAREE DU JOUR	-	OMELETTE AU CHEDDAR	BOLES DE PICOLATS
	LENTILLES POMMES DE TERRE	FRITES MAISON	FRITURE	BLÉ	TORSADES
		CHOU-FLEUR ROTI	-	BROCOLIS À L'AIL	EPINARDS A L'AIL
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT	DESSERT DU JOUR	ROULÉ A LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	
LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	DESSERT DU JOUR	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE	

		REPAS ALSACIEN	REPAS ALSACIEN
D I N E E	ENTRÉE DU JOUR	SALADE VERTE AU CERVELAS	ENTRÉE DU JOUR
	SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CHORIZO 	FAJITAS DE BOEUF HACHE EPICE	SAUTE DE VEAU MARENGO
	RIZ	SALADE DE RIZ	COQUILLETES
	TOMBÉE DE CHOU VERT		
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	GATEAU STREUSEL



## Menus Institution Saint Louis de Gonzague

	Repas végétarien lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	MENU DE NOEL jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
DÉJEUNER	SALADE VERTE	POTAGE DE LEGUMES	ENTREE VARIEES	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	
	CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE LENTILLES	ENTREE VARIEES	SALADE OCEANE	
	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	ENTREE VARIEES	TERRINE DE LEGUMES MAISON	
	CRÊPE AU FROMAGE	SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA MOUTARDE	PLANXA DE JACQUES	MAGRET DE CANARD SAUCE AUX CHAMPIGNONS	
	QUICHE AUX LÉGUMES	OEUF DUR SAUCE AURORE	-	FILET DE ST PIERRE SAUCE VIERGE	
	MOUSSELINE DE LÉGUMES	PENNES	FRIURE	POMMES DE TERRE GRENAILLES AUX OIGNONS ROUGES	
	FROMAGE/LAITAGE	GRATIN DE BROCOLIS	-	POEELE DE NADAL	
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
POIRE AU SIROP	FLAN CAMEL	DESSERT DU JOUR	DESSERT DE NOEL		
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	CHOCOLAT DE NOEL		
	POMME ROTIE AU SPECULOOS	DESSERT DU JOUR	CLEMENTINE		

	REPAS AMERICAIN		
DÎNER	ENTRÉE DU JOUR	SALADE A L'AMERICAINE	ENTRÉE DU JOUR
	HACHIS PARMENTIER DE PATATES DOUCES	GALETTE DE SARRASIN AU FROMAGE	ROUGAIL DE COLIN MSC
	SALADE VERTE	POTATOES	COQUILLETES
	-	SALADE VERTE	PETITS POIS AUX OIGNONS
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	SUNDAE	DESSERT DU JOUR	REPAS DE NOEL DES INTERNES