



SAINT JEAN BAPTISTE DE LA SALLE - CHARLEVILLE MEZIERES

MIDI

Semaine du 21 au 25 septembre 2020		LUNDI	MENU "Aux Saveurs d'Automne"	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées  Fraicheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée	<u>FRIAND AU FROMAGE</u>	TARTE AU FROMAGE	ASSORTIMENT D'ENTREES	<u>FEUILLETE AU JAMBON</u>	PIZZA
	Charcuterie/poisson/œuf	SAUCISSON CUIT	PÂTE FORESTIER ET CORNICHONS		TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	<u>ŒUF DUR AU SURIMI</u>
	Féculets		<u>SALADE DE PÂTES AU CHEVRE</u>		<u>SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA</u> (œufs durs, ciboulette, tomates, mayonnaise)	
	Crudités / Cuidités	<u>CAROTTES RÂPEES AU JUS D'ORANGE</u>	<u>SALADE AUTOMNALE</u> (sv. des de fromage, raisins, carottes)		<u>TOMATES AU BASILIC</u>	<u>DUO DE CRUDITES</u>
	Crudités / Cuidités	<u>SALADE DE MAÏS</u>	<u>SALADE AUX NOIX ET JAMBON SEC</u>		FONDS D'ARTICHAUTS	<u>HARICOTS VERTS EN SALADE</u>
Plat	Plat du jour 1	<u>SAUTE DE BŒUF (VBF, local) A LA PROVENCALE</u>	<u>RÔTI DE PORC (VPE, local) FORESTIER</u>	HACHIS PARMENTIER ET SALADE VERTE	<u>CORDON BLEU</u>	<u>FILET DE LIEU AUX AMANDES</u>
	Plat du jour 2	CHIPOLATAS	<u>NORMANDIN DE VEAU SAUCE FROMAGE</u>		<u>TARTE A LA TOMATE-FROMAGE ET SALADE VERTE</u>	<u>ESCALOPE DE DINDE SAUCE CITRONNEE</u>
Garniture	Féculets	LENTILLES	<u>PUREE DE POTIRON</u>		<u>COQUILLETES</u>	<u>RIZ</u>
	Légumes verts	<u>HARICOTS PANACHES</u>	<u>FLAN DE COURGETTES</u>		<u>PETITS POIS CAROTTES</u>	<u>EPINARDS A LA CREME</u>
Fromages	Fromage 1	ASSORTIMENT DE FROMAGES				
	Fromage 2					
	Fromage en portion					
	Laitage du jour					
Desserts  Gourmandises	Pâtisserie du jour	<u>FLAN PÂTISSIER</u>	<u>TARTE AUX POIRES ET NOIX</u>	ASSORTIMENT DE DESSERTS AU CHOIX	TARTE TROPEZIENNE	<u>PROFITEROLLES AU CHOCOLAT</u>
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	
	Dessert lacté individuel	ENTREMETS CARAMEL	<u>CREME A L'ORANGE</u>		RIZ AU LAIT AU MIEL	LIEGEOIS CAFE
	Fruit cuit	COMPOTE DE POMMES	COMPOTE TOUS FRUITS		<u>MARMELADE DE POMMES</u>	<u>COUPE DE FROMAGE BLANC ET FRUITS DES BOIS</u>
	Fruit cru préparé	<u>DUO POMME-KIWI</u>	<u>SALADE DE FRUITS A LA CANNELLE</u>		<u>BANANE CREME MOUSSELINE</u>	<u>DUO D'AGRUMES A LA MENTHE</u>



LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS

L'invité de la semaine:



LES NOIX

-  **PREPARE PAR LE CHEF**
-  **PRODUIT LOCAL**
-  **PRODUIT FRAIS**
-  **NOUVELLE RECETTE**
-  **PLAT VEGETARIEN**

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."