























# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

## Repas végétarien

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
fêtons les Geneviève	fêtons les Odilon	fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond
<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b> 	SURIMI MAYONNAISE	CREPE AU FROMAGE	<b>CELERI BIO REMOULADE AUX RAISINS</b> 	SALADE DE PATES AU PESTO
<b>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE</b> 	SALADE COMPOSEE	POMELOS + sucre	MACEDOINE	CHOU FLEUR
PATE DE CAMPAGNE 	ENDIVES A LA MIMOLETTE		CHOU ROUGE AUX POMMES	DEMI POMELOS
SAUTE DE POULET AU CURRY 	OMELETTE A LA CIBOULETTE	PLANXA	EMINCE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE 	POISSON FRAIS
NUGGETS DE POISSON	ROTI DE PORC REGIONAL 		NORMANDIN DE VEAU	CHIPOLATA REGIONALE 
<b>RIZ BIO</b> 	<b>POIREAUX BIO</b> 	LEGUMES TAJINE	<b>CAROTTES BRAISEES BIO</b> 	BLÉ
<b>POEELE DE BROCOLIS BIO</b> 	<b>PATES BIO</b> 	FRITES	<b>COQUILLETES BIO</b> 	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 
CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGE ET LAITAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES
POIRE HVE 	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON	GALETTE DEL REY ET TOURTEAUX	<b>BANANE BIO</b> 
COMPOTE	POMME HVE 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<b>ORANGE BIO</b> 	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
YAOURT AUX FRUITS MIXES	TARTE AU CHOCOLAT			<b>YAOURT A LA VANILLE BIO</b> 

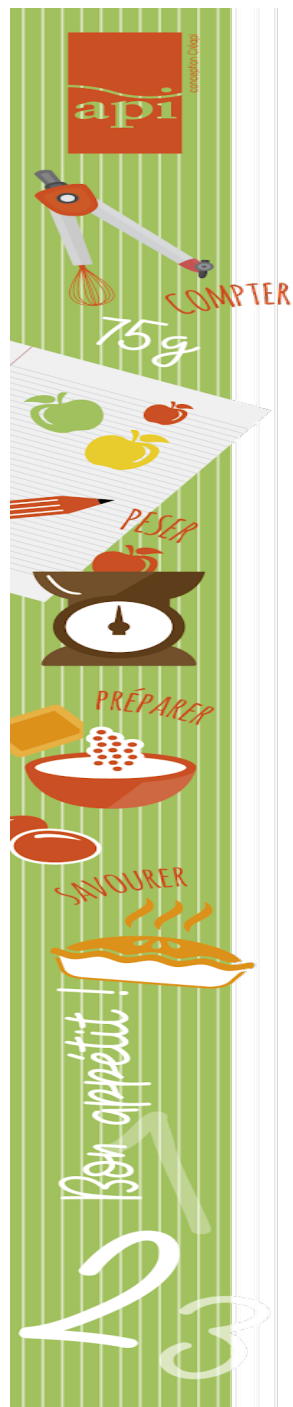
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas végétarien



lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
fêtons les Guillaume	fêtons les Paulin	fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette	fêtons les Nina
SAUCISSON SEC ET CONDIMENT	<b>COLESLAW BIO</b>	CELERI REMOULADE	<b>MACEDOINE DE LEGUMES BIO</b>	SALADE DE POMMES DE TERRE
<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b>	ENDIVES AUX NOIX	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	SALADE D'AGRUMES AUX CREVETTES
AVOCAT	SALADE COMPOSEE		<b>CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE</b>	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>
FILET DE VOLAILLE A LA CREME	SAUTE DE BOEUF REGIONAL BOURGUIGNON	PLANXA	STICK DE MOZZA	POISSON FRAIS
JAMBON	OMELETTE AUX FINES HERBES		CORDON BLEU DE DINDE	POISSON PANE
PLEUROTTES SAUTEES	FRITES	POTATOES	<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>FONDUE D'EPINARDS BIO</b>
<b>PENNE BIO</b>	MELANGE DE LEGUMES	PUREE DE POTIRON	HARICOTS BEURRE PERSILLES	<b>RIZ BIO</b>
CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES
<b>KIWI BIO</b>	YAOURT LOCAL	COMPOTE	ILE FLOTTANTE	<b>ORANGE BIO</b>
YAOURT AUX FRUITS	ANANAS	FRUIT DE SAISON	<b>BANANE BIO</b>	LIEGEOIS VANILLE
PECHE AU SIROP	CREME DESSERT AU CAMEL	LIEGEOIS AU CAFE	BEIGNET AUX POMMES	PETITS SUISSSES

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés




Produit Local




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



















# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

## REPAS ESPAGNOL

### Repas végétarien

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
fêtons les Roseline	fêtons les Prisca	fêtons les Marius	fêtons les Sébastien	fêtons les Agnès
<b>PAN CON TOMATE</b>	<b>RILLETES DE POISSON MSC</b> 	TABOULE	<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b> 	FRIAND AU FROMAGE
SALADE DE HARICOTS ROUGES	DEMI POMELOS	RILLETES ET CORNICHON	SALADE COMPOSEE	SALADE DE PERLES
SALAD ESPAGNOLE	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b> 		<b>SALADE DE RIZ BIO</b> 	OEUF DUR MAYONNAISE
<b>POULET REGIONAL A L'ESPAGNOLE</b> 	SAUTE DE VEAU LOCAL AUX HERBES 	PLANXA 	STEAK HACHE	<b>PECHE DU JOUR MSC</b> 
<b>FILET DE POISSON A L'ESPAGNOLE</b>	QUICHE AU SAUMON		POISSON PANEE	PAUPIETTE DE VEAU
<b>RIZ BIO PAELLA</b> 	<b>ENDIVES BIO</b> 	NAVETS CAMELISES	POMMES DE TERRE RISSOLEES	<b>BROCOLIS BIO AU GRATIN</b> 
HARICOTS PLATS D'ESPAGNE EPICES	<b>PENNE BIO</b> 	FRITES	PETITS POIS	<b>RIZ BIO</b> 
CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES
<b>CLEMENTINES</b>	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	<b>BANANE BIO</b> 	POIRE HVE 
TARTA DE QUESO	SALADE DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	YAOURT AROMATISE	YAOURT A BOIRE
YAOURT CATALAN	<b>KIWI BIO</b> 		COMPOTE POMME VANILLE	CREME AU CHOCOLAT

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas Végétarien



lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
fêtons les François	fêtons les Conv. S. Paul	fêtons les Paul	fêtons les Angèle	fêtons les Th. D'Aquin
<b>SALADE DE RIZ BIO</b>	SALADE VERTE ET MAIS VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS ROUGES	ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	<b>CELERI BIO REMOULADE</b>
COLESLAW	CREPE AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	<b>CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON</b>	<b>CHOU BLANC BIO MAYONNAISE</b>
ASPERGES	PECHE AU THON		AVOCAT	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>
PAUPIETTE DE DINDE	STEAK DE LENTILLES CORAILS	PLANXA	GOULASCH REGIONAL A LA HONGROISE	<b>POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE</b>
OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE VEAU REGIONAL AUX OLIVES		AIGUILLETES DE POULET REGIONAL AU THYM	POISSON FRAIS
<b>POELEE DE CAROTTES BIO</b>	<b>CAROTTES BIO</b>	<b>PUREE DE CAROTTES BIO</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	PENNE	FRITES	POELLÉ DE LEGUMES	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA
CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	FROMAGE OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES
POMME HVE	CREME AUX OEUFS MAISON	FRUIT DE SAISON	<b>ORANGE BIO</b>	TARTE AU CHOCOLAT MAISON
LIEGEOIS VANILLE	<b>BANANE BIO</b>	PATISSERIE	RIZ AU LAIT	<b>SALADE DE FRUITS BIO</b>
YAOURT LOCAL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		PETITS SUISSES AUX FRUITS	<b>YAOURT A LA VANILLE BIO</b>

Produits Bio



Produits Pêche durable



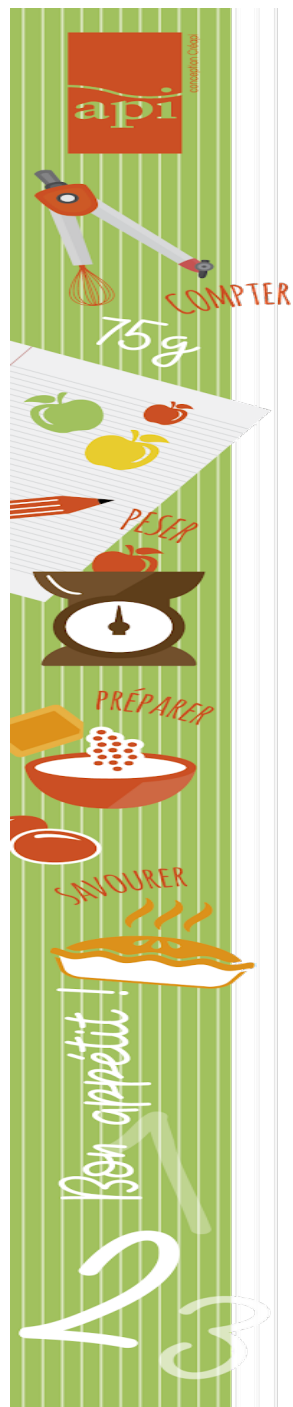
Produits Labellisés




Produit Local




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




















# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Nouvel an chinois

## Repas Végétarien

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
fêtons les Marcelle	fêtons les Ella	fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique
PIZZA	nems	POIREAUX VINAIGRETTE	<b>COLESLAW BIO</b> 	<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</b> 
CHOU ROUGE AUX LARDONS	salade de perle	ICEBERG AUX CROUTONS	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b> 	<b>SALADE BIO AUX CROUTONS</b> 
VELOUTE DE POIREAUX	salade de soja et mais	SALADE DE BLE	SALADE D'HARICOTS BLANCS	DEMI POMELOS
COUSCOUS DE POULET REGIONAL 	canard a l orange 	HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)	FLAN DE LEGUMES DE SAISON ET FROMAGE	<b>FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE</b> 
SAUTE DE PORC REGIONAL AUX ABRICOTS 	brochette de dinde aigre douce	PILONS DE POULET REGIONAL TEX MEX 	SAUTE D'AGNEAU REGIONAL AU THYM 	BLANQUETTE DE VOLAILLE
<b>SEMOULE BIO</b> 	poellée chinoise	PUREE DE POMMES DE TERRE	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	<b>POELEE DE CHAMPIGNONS ET BROCOLIS BIO</b> 
LEGUMES COUSCOUS	riz cantonais	BUTTERNUT ROTIE	FRITES	<b>BOULGHOUR BIO</b> 
CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES ET LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES
<b>KIWI BIO</b> 	beignet coco	COMPOTE	CREME DESSERT	<b>BANANE BIO</b> 
GATEAU AU CITRON MAISON	gateau a l ananas	FRUIT DE SAISON	POIRE HVE 	ANANAS AU CAMEL
PETITS SUISSSES AUX FRUITS	leetchis	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME MAISON	FROMAGE BLANC AU MIEL

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas Végétarien



lundi 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
fêtons les Eugénie	fêtons les Joséphine	fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud	fêtons les Héloïse
<b>CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON</b>	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	CREPE AUX CHAMPIGNONS	<b>SALADE VERTE BIO FROMAGERE</b>
<b>CELERI REMOULADE BIO</b>	EMINCE DE CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLANC	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	CHOU BLANC AU CURRY	SAUCISSON A L'AIL
POTAGE D'ENDIVES	MACEDOINE	SALADE DE PATES	PIEMONTAISE	COLESLAW
PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES	MOUSSAKA	PORC REGIONAL A LA MOUTARDE	SAUTE DE VEAU REGIONAL MARENGO	<b>POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE</b>
SAUCE CARBONARA	<b>PARMENTIER AU POISSON MSC</b>	QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA	POULET REGIONAL ROTI	JAMBON
<b>TORTI BIO</b>	LEGUMES DE SAISON	SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS PLATS	POMMES DE TERRE PERSILLEES
JULIENNE DE LEGUMES	ECRASE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	<b>SPAGHETTI BIO</b>	BROCOLIS
CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES
POIRE HVE	ANANAS	RIZ AU LAIT	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	COMPOTE DE POMMES MAISON
SEMOULE AU LAIT	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>KIWI BIO</b>	<b>ORANGE BIO</b>
COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PASSION	CREME PRALINE	FLAN AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

















# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

## REPAS AMERICAIN

### Repas Végétarien

lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
fêtons les Valentin	fêtons les Claude	fêtons les Julienne	fêtons les Alexis	fêtons les Bernadette
SALADE DE POMMES DE TERRE	VELOUTE DE BUTTERNUT	TABOULE	SALADE CEASAR	CELERI BULGARE
SALADE CHINOISE	SALADE D'ENDIVES	SAUCISSON A L'AIL	COLESLAW	BETTERAVES PERSILLEES
SALADE COMPOSEE	<b>SALADE DE RIZ BIO</b> 	NEMS	TOAST DE CHEVRE ET MIEL	JAMBON BLANC
COUSTELLOUS REGIONAUX 	COUSCOUS DE LEGUMES	ROTI DE PORC REGIONAL ORLOFF 	CHEESEBURGER	<b>MAREE DU JOUR MSC</b> 
SAUTE DE DINDE AUX PRUNEAUX	HAUT DE CUISSE DE POULET REGIONAL 	GRATIN DE FRUITS DE MER	FISHBURGER	<b>FILET DE POISSON MEUNIERE MSC</b> 
FONDUE DE POIREAUX	<b>SEMOULE BIO</b> 	GRATIN DE SALSIFIS	FRITES	JARDINIERE DE LEGUMES
<b>RIZ BIO</b>	LEGUMES COUSCOUS	PENNE	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	<b>COQUILLETES BIO</b> 
CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE	CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE	CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>COMPOTE BIO</b> 	FRUIT DE SAISON	DONUTS	CREME AUX OEUFS
MOUSSE PASSION	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 
PATISSERIE	FROMAGE BLANC SUCRE	PARIS/BREST	GLACE	FAR BRETON

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.