



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 CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	fêtons les Odilon SURIMI MAYONNAISE	fêtons les Edouard CREPE AU FROMAGE	fêtons les Epiphanie CELERI BIO REMOULADE AUX RAISINS	fêtons les Raymond SALADE DE PATES AU PESTO
CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	POMELOS + sucre	MACEODOINE	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 PROVENCAL	POISSON FRAIS
NUGGETS DE POISSON	ROTI DE PORC REGIONAL		NORMANDIN DE VEAU	CHIPOLATA REGIONALE
RIZ BIO	POIREAUX BIO	LEGUMES TAJINE	CAROTTES BRAISEES BIO	BLÉ
POELEE DE BROCOLIS BIO	PATES BIO	FRITES	COQUILLETTES BIO	HARICOTS VERTS BIO
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	BANANE BIO
COMPOTE	POMME HVE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ORANGE BIO	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
YAOURT AUX FRUITS MIXES	TARTE AU CHOCOLAT			YAOURT A LA VANILLE BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local



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
fèttons les Guillaume SAUCISSON SEC ET CONDIMENT CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE AVOCAT	fèttons les Paulin COLESLAW BIO ENDIVES AUX NOIX SALADE COMPOSEE	fèttons les Marguerite CELERI REMOULADE CHOU FLEUR VINAIGRETTE SALADE D'ENDIVES	fèttons les Yvette MACEDOINE DE LEGUMES BIO SALADE D'AGRUMES AUX CREVETTES CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE	fèttons les Nina SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE D'AGRUMES AUX CREVETTES BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE VOLAILLE A LA CREME JAMBON	SAUTE DE BOEUF REGIONAL BOURGUIGNON OMELETTE AUX FINES HERBES	PLANXA	STICK DE MOZZA CORDON BLEU DE DINDE	POISSON FRAIS POISSON PANE
PLEUROTTES SAUTEES PENNE BIO	FRITES MELANGE DE LEGUMES	POTATOES PUREE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO HARICOTS BEURRE PERSILLES	FONDUE D'EPINARDS BIO RIZ BIO
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
KIWI BIO YAOURT AUX FRUITS	YAOURT LOCAL ANANAS	COMPOTE FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE BANANE BIO BEIGNET AUX POMMES	ORANGE BIO LIEGEOIS VANILLE PETITS SUISSES
PECHE AU SIROP	CREME DESSERT AU CARAMEL	LIEGEOIS AU CAFE		

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Produit Local





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
PAN CON TOMATE	RILLETTES DE POISSON MSC	TABOULE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
SALADE DE HARICOTS ROUGES	DEMI POMELOS	RILLETTES ET CORNICHON	SALADE COMPOSEE	SALADE DE PERLES
SALAD ESPAGNOLE	CAROTTES BIO RAPEES		SALADE DE RIZ BIO	OEUF DUR MAYONNAISE
POULET REGIONAL A L'ESPAGNOLE	SAUTE DE VEAU LOCAL AUX HERBES	PLANXA	STEAK HACHE	PECHE DU JOUR MSC
FILET DE POISSON A L'ESPAGNOLE	QUICHE AU SAUMON		POISSON PANEE	PAUPIETTE DE VEAU
RIZ BIO PAELLA	ENDIVES BIO	NAVETS CARAMELISES	POMMES DE TERRE RISSOLEES	BROCOLIS BIO AU GRATIN
HARICOTS PLATS D'ESPAGNE EPICES	PENNE BIO	FRITES	PETITS POIS	RIZ BIO
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
CLEMENTINES	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	BANANE BIO	POIRE HVE
TARTA DE QUESO	SALADE DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	YAOURT AROMATISE	YAOURT A BOIRE
YAOURT CATALAN	KIWI BIO		COMPOTE POMME VANILLE	CREME AU CHOCOLAT

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local





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 SALADE DE RIZ BIO	fêtons les Conv. S. Paul SALADE VERTE ET MAIS VINAIGRETTE	fêtons les Paul SALADE D'HARICOTS ROUGES	fêtons les Angèle ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	fêtons les Th. D'Aquin CELERI BIO REMOULADE
COLESLAW	CREPE AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON	CHOU BLANC BIO MAYONNAISE
ASPERGES	PECHE AU THON		AVOCAT	BETTERAVES ROUGES BIO
PAUPIETTE DE DINDE	STEAK DE LENTILLES CORAILS	PLANXA	GOULASCH REGIONAL A LA HONGROISE	POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE
OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE VEAU REGIONAL AUX OLIVES		AIGUILLETTES DE POULET REGIONAL AU THYM	POISSON FRAIS
POELEE DE CAROTTES BIO	CAROTTES BIO	PUREEE DE CAROTTES BIO	COQUILLETTES BIO	HARICOTS VERTS BIO
SEMOULE BIO	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	ORANGE BIO	TARTE AU CHOCOLAT MAISON
LIEGEOIS VANILLE	BANANE BIO	PATISSERIE	RIZ AU LAIT	SALADE DE FRUITS BIO
YAOURT LOCAL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		PETITS SUISSES AUX FRUITS	YAOURT A LA VANILLE BIO

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local





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 Pésentation	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique
PIZZA	nems	POIREAUX VINAIGRETTE	COLESLAW BIO 	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 
CHOU ROUGE AUX LARDONS	salade de perle	ICEBERG AUX CROUTONS	CAROTTES RAPEES BIO 	SALADE BIO AUX CROUTONS 
VELOUTE DE POIREAUX	salade de soja et maïs	SALADE DE BLE	SALADE D'HARICOTS BLANCS	DEMI POMELOS
COUSCOUS DE POULET REGIONAL 	canard à l'orange 	HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)	FLAN DE LEGUMES DE SAISON ET FROMAGE	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
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
SEMOULE BIO 	poellée chinoise	PUREE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO 	POELEE DE CHAMPIGNONS ET BROCOLIS BIO 
LEGUMES COUSCOUS	riz cantonais	BUTTERNUT ROTIE	FRITES	BOULGHOUR BIO 
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
KIWI BIO 	beignet coco	COMPOTE	CREME DESSERT	BANANE BIO 
GATEAU AU CITRON MAISON	gateau à l'ananas	FRUIT DE SAISON	POIRE HVE 	ANANAS AU CARAMEL
PETITS SUISSES AUX FRUITS	leetchis	LIEGEOS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME MAISON	FROMAGE BLANC AU MIEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 

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

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



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
fèttons les Valentin SALADE DE POMMES DE TERRE	fèttons les Claude VELOUTE DE BUTTERNUT	fèttons les Julienne TABOULE	fèttons les Alexis SALADE CEASAR	fèttons les Bernadette CELERI BULGARE
SALADE CHINOISE	SALADE D'ENDIVES	SAUCISSON A L'AIL	COLESLAW	BETTERAVES PERSILLEES
SALADE COMPOSEE	SALADE DE RIZ BIO	NEMS	TOAST DE CHEVRE ET MIEL	JAMBON BLANC
COUSTELLOUS REGIONAUX SAUTE DE DINDE AUX PRUNEAUX	COUSCOUS DE LEGUMES HAUT DE CUISSE DE POULET REGIONAL	ROTI DE PORC REGIONAL ORLOFF GRATIN DE FRUITS DE MER	CHEESEBURGER FISHBURGER	MAREE DU JOUR MSC FILET DE POISSON MEUNIERE MSC
FONDUE DE POIREAUX RIZ BIO	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	GRATIN DE SALSIFIS PENNE	FRITES HARICOTS VERTS BIO	JARDINIÈRE DE LEGUMES COQUILLETTES BIO
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
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON	DONUTS	CREME AUX OEUFS
MOUSSE PASSION	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
PATISSERIE	FROMAGE BLANC SUCRE	PARIS/BREST	GLACE	FAR BRETON

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Produit Local

