

# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
Salade de brocolis maïs et thon , Vinaigrette Radis , Beurre Pâté de campagne , Cornichons	Quiche au fromage feuilletée du chef Salade verte , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette	Entrée	Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc Céleri rave râpé , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette
Sauce Carbonara Carbonara de <b>saumon MSC</b>	Falafels , Sauce tomate Rôti de dinde	Plat principal	Normandin au veau Parmentier de <b>colin MSC</b>
<b>Tortis HVE</b> Petits pois aux oignons	Haricots verts Riz pilaf		Poêlée de brocolis aux amandes effilées Pommes de terre écrasées aux fines herbes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aux fruits Fruit de saison Éclair au chocolat	Fruit de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes	Dessert	Cake marbré au chocolat du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
<p>Œuf mimosa Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Radis , Beurre</p>	<p>Tomates , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes</p>	<p>Entrée</p>
<p>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crème Sauté de dinde au citron et au gingembre</p>	<p>Escalope de porc , Sauce aux herbes fraîches et ail Crumble de <b>colin MSC</b>, mimolette, amandes et cumin</p>	<p>Plat principal</p>
<p>Brocolis gratinés <b>Semoule HVE</b></p>	<p><b>Macaronis HVE</b> au beurre Carottes braisées</p>	
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<p>Donut Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises</p>	<p>Fruit de saison <b>Yaourt aromatisé LOCAL</b> Crème dessert au caramel</p>	<p>Dessert</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Repas à thème Espagne	Repas végétarien			
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Gaspacho de tomates au basilic Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette Charcuterie et condiments	Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc Quinoa façon taboulé libanais Salade verte , Vinaigrette	Entrée		Carottes râpées , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Sauté de porc au curry Paella au <b>colin MSC</b> , fruits de mer et <b>riz BIO</b>	Omelette Boulettes de blé façon thai	Plat principal	Cheeseburger	Filet de <b>colin MSC</b> en croûte d'herbes Saucisse de Toulouse
Paella végétarienne	Purée de pommes de terre Poêlée italienne			<b>Semoule HVE</b> au beurre Ratatouille du chef
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Churros du chef Crème Catalane Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef Fruit de saison Mousseline à la noix de coco	Dessert	Donut	Fruit de saison Compote de pêches Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p>Taboulé (<b>semoule HVE</b>) Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Pastèque au vinaigre balsamique</p>	<p>Entrée</p>	<p>Melon Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette</p>	<p>Pâté de campagne , Cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de pommes de terre aux herbes</p>
<p>Cordon bleu de dinde Parmentier de <b>colin MSC</b></p>	<p>Plat principal</p>	<p>Couscous au poulet et merguez Crumble aux pois chiches, légumes d'Eté</p>	<p>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce provençale Escalope de dinde , Jus lié thym et citron</p>
<p>Haricots verts à l'étuvé Purée de pommes de terre</p>		<p>Courgettes aux oignons <b>Semoule HVE</b></p>	<p>Ratatouille du chef Riz pilaf</p>
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<p>Pot de glace vanille-fraise Fruit de saison Coupe de fraises</p>	<p>Dessert</p>	<p>Tarte croisillon à l'abricot Fruit de saison Compote de pêches</p>	<p>Salade de fruits du chef Fruit de saison Crème dessert praliné</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Menu local Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Friand au fromage Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Entrée	Tomates , Vinaigrette Pastèque Wrap au thon et crudités	Pâté de campagne , Cornichons Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette
Sauce Carbonara Curry de pois chiches et beurre de cacahuète	Sauté de bœuf à la Provençale Beignets au poisson , Sauce tartare	Plat principal	Paëlla au poulet Filet de <b>hoki MSC</b> à la provençale	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
Aubergines à l'italienne <b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiches	Haricots beurre à l'ail Ecrasé de pommes terre du chef à l'ail		<b>Riz IGP</b> aux chorizo façon paëlla Poêlée de champignons	Ratatouille du chef <b>Semoule HVE</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison Compote de pommes	Fruit de saison Ile flottante du chef Salade de fruits du chef	Dessert	Clafoutis aux abricots du chef Smoothie pomme banane <b>Yaourt local au lait fermier sucré BIO</b>	Fromage blanc à la confiture de fraises Compote de fruits Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Melon Betteraves , Vinaigrette Salade de <b>coquillettes HVE</b> , maïs, tomates et sauce cocktail	Entrée	Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes Pastèque	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette Mousse de foie , Cornichons
Émincé de porc , sauce Dijonnaise <b>Colin MSC</b> meunière	Steak burger au veau , Sauce à la crème Omelette aux fines herbes	Plat principal	Courgettes à la provençale, crumbles aux amandes et <b>parmesan AOP</b> Curry Wurst	Calamars à la romaine , Sauce provençale Sauté de poulet
Tomates à la provençale <b>Lentilles HVE</b>	Frites Petits pois aux oignons		<b>Semoule HVE</b> Brocolis	Carottes façon Vichy Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison Liégeois au chocolat Cocktail de fruits	Crème dessert praliné Fruit de saison Yaourt aux fruits	Dessert	Flan pâtissier du chef sans pâte Fruit de saison Yaourt aromatisé	Salade de fruits du chef Fruit de saison Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Crêpe au fromage Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette Chou-fleur , Vinaigrette	Entrée	Melon Salade mexicaine Pâté de campagne , Cornichons	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Œuf dur mayonnaise
Escalope de dinde , Sauce à la crème Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b>	Falafels , Sauce tahini au fromage blanc Nuggets à la volaille	Plat principal	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux légumes	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce aux herbes Chipolatas aux herbes
Petits pois au jus <b>Coquillettes HVE</b>	Pommes de terre persillées Tomates rôties		Salade verte , Vinaigrette	Gratin de courgettes <b>Semoule HVE</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison Ile flottante et crème anglaise Fromage blanc à la confiture de fraises	<b>Yaourt aux fruits LOCAL</b> Fruit de saison Gaufre au sucre glace	Dessert	Gâteau au citron du chef Fruit de saison Compote de pommes	Smoothie bananes et fruits rouges Fruit de saison Bâtonnet de glace au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Solstice d'été	Repas végétarien			
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade composée , Vinaigrette Taboulé (semoule HVE) Salade verte , Croûtons , Vinaigrette	Pastèque Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre	Entrée	Betteraves , Sauce Bulgare Tomates , Vinaigrette Œuf dur , mayonnaise dose	Friand au fromage Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette
Chipolatas , Merguez Filet de colin MSC , Sauce aux herbes fraîches et ail	Bolognaise végétale Omelette fromagère	Plat principal	Rôti de dinde Galette à l'avoine au curry du chef	Moussaka de thon aux légumes Moussaka à la dinde
Frites Courgettes braisées	Tortis HVE Carottes braisées		Petits pois aux oignons Écrasé de pommes de terre du chef	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Coupe de fraises et son crumble Pot de glace à la vanille et au chocolat Fruit de saison	Liégeois au chocolat Fruit de saison Compote de pommes du chef	Dessert	Roulé à la confiture de fraises Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fromage blanc et muesli au miel Fruit de saison Pêche rôtie et spéculoos

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Déjeuner

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Salade de <b>pennes HVE</b> au thon et basilic Concombres sauce bulgare Céleri rave sauce rémoulade	<b>Repas végétarien</b> Carottes râpées au citron Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de maïs et radis , Vinaigrette	Entrée	Melon Courgettes râpées , Vinaigrette Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette	Entrée
Rôti de porc , Sauce barbecue Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce ciboulette	Burritos aux légumes et <b>pois bio</b> Boulettes de blé façon thai	Plat principal	Assiette kebab , Sauce blanche pour kebab Beignets au poisson	Plat principal
Brocolis aux oignons <b>Semoule HVE</b>	Riz pilaf Achards aux légumes		Frites Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Donut Yaourt aromatisé Pastèque	Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison Compote de pommes	Dessert	Rose des sables Fruit de saison Abricots au sirop	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
Entrée	Entrée	<b>Repas Afrique</b> Salade de cœur de palmiers et avocats , Vinaigrette Verdé	Entrée
Escalope de dinde , Sauce crème	Pizza reine	Yassa de poulet	Galette sarrasin jambon béchamel
Écrasé de pommes de terre du chef Tomates à la provençale	Salade verte , Vinaigrette	Riz basmati façon pilaf	Salade verte , Vinaigrette
Fromage	Laitage	Laitage	Fromage
Dessert	Dessert	Fruit de saison	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Repas Antilles	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
Entrée		Accra de morue , Sauce tartare	Entrée
Saucisse de Toulouse		Colombo de <b>colin MSC</b>	Croque monsieur complètement dinde
Carottes braisées Pommes de terre sautées		Riz pilaf Achards aux légumes	Salade de haricots verts, poivrons rouges, tomates et olives
Fromage		Fromage	Fromage
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Lundi 18 Mai au Jeudi 21 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai
Entrée	Entrée	Entrée	<b>Repas Grec</b> Salade grecque à la <b>féta AOP</b>
Rôti de porc , Sauce miel moutarde	Brandade de <b>colin MSC</b>	Sauce au cheddar façon Welsh	Gyros
Haricots verts Polenta crémeuse nature	Julienne de légumes à l'huile d'olive Écrasé de pommes de terre du chef	Spaghettis	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Dessert	Dessert	Dessert	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Mardi 26 Mai au Jeudi 28 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai
Entrée	Entrée	Entrée
Sauté de poulet coulis de tomates basilic	Carbonnade de porc	Veggie cheeseburger
Riz créole Gratin de courgettes	Spaghettis	Potatoes au paprika
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Dessert	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Lundi 1 Juin au Jeudi 4 Juin 2026

			Repas fête foraine
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin
Entrée	Entrée	Entrée	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce suprême	Courgettes farcies du chef	Colombo de poulet	Panini jambon Emmental
Pommes de terre vapeur Tomates à la provençale	Salade verte , Vinaigrette <b>Tortis HVE</b>	Riz créole Poêlée de poivrons et courgettes	Potatoes au paprika
Fromage	Fruit de saison	Laitage	Fromage
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Lundi 8 Juin au Jeudi 11 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin
Entrée	Entrée	Tomates au basilic , Vinaigrette balsamique	Entrée
Pilon de poulet rôti aux herbes , Sauce barbecue	Rougail de saucisses fumées	Carbonara de <b>saumon MSC</b>	Fajitas au bœuf
Haricots verts à l'ail Purée de pommes de terre	Riz pilaf courgettes sautées à l'ail	Spaghettis Salade verte , Vinaigrette	Jambalaya, <b>riz BIO</b> , haricots rouges et légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Lundi 15 Juin au Jeudi 18 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Repas Espagnol	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin
Entrée	Gaspacho de pastèque	Entrée	Entrée
Tajine de merguez	Paëlla valencienne	Parmentier de <b>colin MSC</b>	Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella
<b>Semoule HVE</b>		Salade verte , Vinaigrette	Salade verte , Vinaigrette Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Lundi 22 Juin au Jeudi 25 Juin 2026

Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin
Entrée	Entrée	Bâtonnets de carottes , Sauce fromage blanc ciboulette	Entrée
Bruschetta aux légumes du sud et jambon blanc	Biryani de poulet	Cheeseburger	Filet de <b>colin MSC</b> en croûte d'herbes
Salade verte , Vinaigrette	Riz basmati façon pilaf Fondue d'épinards à l'ail	Potatoes au paprika	<b>Semoule HVE</b> Poêlée italienne
Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Dîner

## Menu du Lundi 29 Juin au Jeudi 2 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Pizza party Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet
Entrée	Entrée	Caviar d'aubergines	Entrée
Quiche au fromage feuilletée du chef	Chipolata grillée au thym	Pizza fromage au chèvre miel	Pilon de poulet froid , Sauce cocktail
Salade verte , Vinaigrette	Écrasé de pommes de terre du chef Courgettes braisées	Salade verte , Vinaigrette	Salade de <b>farfalle HVE</b> au pesto Carottes râpées , Vinaigrette
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai
Salade de brocolis maïs et thon , Vinaigrette	Quiche au fromage feuilletée du chef	Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc
Sauce Carbonara	Falafels , Sauce tomate	Normandin au veau
<b>Tortis HVE</b> Petits pois aux oignons	Haricots verts Riz pilaf	Poêlée de brocolis aux amandes effilées Pommes de terre écrasées aux fines herbes
Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai
Œuf mimosa	Tomates , Vinaigrette
Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crème	Escalope de porc , Sauce aux herbes fraîches et ail
Brocolis gratinés <b>Semoule HVE</b>	<b>Macaronis HVE</b> au beurre Carottes braisées
Fromage	Fromage
Donut	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Repas à thème Espagne	Repas végétarien			
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Gaspacho de tomates au basilic	Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc			Carottes râpées , Vinaigrette
Paëlla au poulet	Omelette	Escalope Viennoise	Cheeseburger	Filet de <b>colin MSC</b> en croûte d'herbes
	Boulgour Petits pois aux oignons	Potatoes au paprika Salade verte , Vinaigrette		<b>Semoule HVE</b> au beurre Ratatouille du chef
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Churros du chef	Crème dessert à la vanille du chef	Fruit de saison	Donut	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	Melon	Pâté de campagne , Cornichons
Cordon bleu de dinde	Couscous au poulet et merguez	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce provençale
Haricots verts à l'étuvé Purée de pommes de terre	Courgettes aux oignons <b>Semoule HVE</b>	Ratatouille du chef Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage
Pot de glace vanille-fraise	Tarte croisillon à l'abricot	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

		Menu local	
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Melon	Friand au fromage	Tomates , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
Sauce Carbonara	Sauté de bœuf à la Provençale	Paëlla au poulet	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'oseille
Aubergines à l'italienne <b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiches	Haricots beurre à l'ail Ecrasé de pommes terre du chef à l'ail	<b>Riz IGP</b> aux chorizo façon paëlla Poêlée de champignons	Ratatouille du chef <b>Semoule HVE</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots du chef	Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> , Vinaigrette	Melon	Tomates , Vinaigrette	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Émincé de porc , sauce Dijonnaise	Steak burger au veau , Sauce à la crème	Courgettes à la provençale, crumbles aux amandes et <b>parmesan AOP</b>	Calamars à la romaine , Sauce provençale
Tomates à la provençale <b>Lentilles HVE</b>	Frites Petits pois aux oignons	<b>Semoule HVE</b> Brocolis	Carottes façon Vichy Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Flan pâtissier du chef sans pâte	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Crêpe au fromage	Concombres , Vinaigrette	Melon	Salade de riz, mais et poivrons , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Lasagnes Bolognaise du chef	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce aux herbes
Petits pois au jus <b>Coquillettes HVE</b>	Pommes de terre persillées Tomates rôties	Salade verte , Vinaigrette	Gratin de courgettes <b>Semoule HVE</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	<b>Yaourt aux fruits LOCAL</b>	Gâteau au citron du chef	Smoothie bananes et fruits rouges

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Solstice d'été	Repas végétarien		
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade composée , Vinaigrette	Pastèque	Betteraves , Sauce Bulgare	Friand au fromage
Chipolatas , Merguez	Bolognaise végétale	Rôti de dinde	Moussaka de thon aux légumes
Frites Courgettes braisées	<b>Tortis HVE</b> Carottes braisées	Petits pois aux oignons Écrasé de pommes de terre du chef	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Coupe de fraises et son crumble	Liégeois au chocolat	Roulé à la confiture de fraises	Fromage blanc et muesli au miel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE - Maternelle

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Salade de <b>pennes HVE</b> au thon et basilic	Carottes râpées au citron		Melon	Entrée
Rôti de porc , Sauce barbecue	Burritos aux légumes et <b>pois bio</b>		Assiette kebab , Sauce blanche pour kebab	Plat principal
Brocolis aux oignons <b>Semoule HVE</b>	Riz pilaf Achards aux légumes		Frites Salade verte , Vinaigrette	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Donut	Bâtonnet de glace au chocolat		Rose des sables	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

