





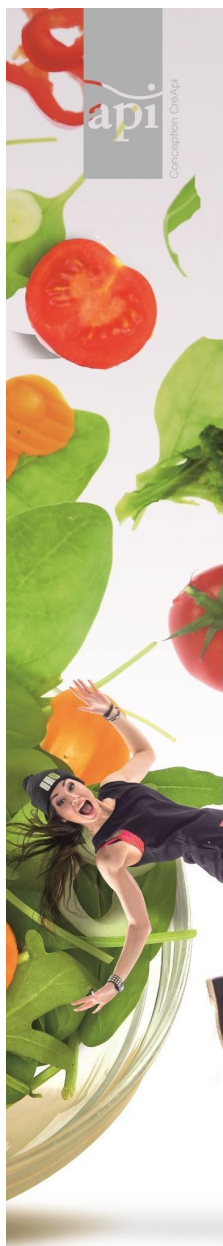








Menus Saint Louis de Gonzague


	lundi 06 novembre	Repas végétarien mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
M E N U	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	SAUCISSON À L'AIL
	OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PATES VINAIGRETTE	COLESLAW	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
	CARBONARA	STROGONOFF AUX CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES	PLANXA	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	PÊCHE DU JOUR SAUCE AU CITRON
	DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	OMELETTE	TARTE AUX LÉGUMES	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	CHIPOLATA LOCALE SAUCE AUX HERBES 
	MACARONIS	RIZ CREOLE	SEMOULE	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
	PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	HARICOTS VERTS A L'AIL	ECRASE DE POMMES DE TERRE	BOULGOUR
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE	
CREME DESSERT A LA VANILLE	DONUT'S	TARTE GANACHE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	

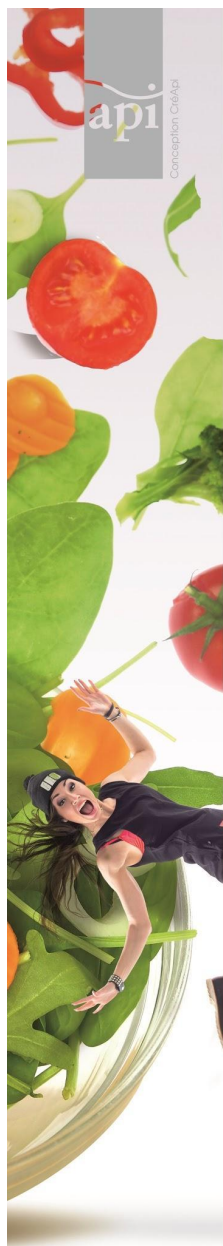
	REPAS ESPAGNE			
	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR
M E N U	PILON DE POULET LOCAL TEXANE & SAUCE BARBECUE 	HACHIS PARMENTIER (VIANDE LOCALE) 	PAELLA	OEUFS BROUILLES AUX CHAMPIGNONS
	POMMES DE TERRE ROTIES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	BROCOLIS GRATINES
	CHOUX DE BRUXELLES	-	-	POLENTA CREMEUSE
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR








Menus Saint Louis de Gonzague



	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	Repas végétarien 	vendredi 17 novembre
	SALADE VERTE FROMAGÈRE	SALADE DE PÂTES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON AUX ÉPICES	TABOULÉ D'HIVER
	SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	LAITUE AUX NOIX	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CHOU FLEUR ROTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
	SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON VALLÉE D'AUGE 	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS 	BRUSCHETTA TOMATE & MOZZARELLA	GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	COLOMBO DE POISSON
	COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE 	OMELETTE NATURE	PLANXA	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	JAMBALAYA DE SAUCISSE LOCALE 
	POMMES RISSOLÉES	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 	TORTIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉES	BROCOLIS BRAISÉS
	CÉLERI BRAISÉ SAUCE TOMATE	BOULGOUR TOMATE	SALSIFIS A L'ETUVEE	--	RIZ CRÉOLE
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
	POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	DONUTS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE

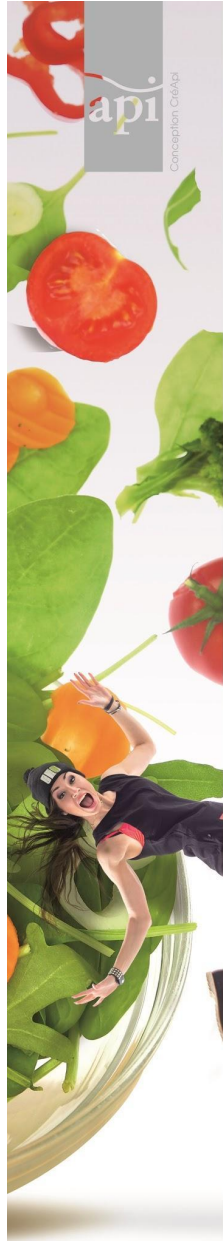
	REPAS CH'TIS			
	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR
	BEIGNETS DE CALAMARS	ENDIVES A LA FLAMANDE	CROQUE CHEVRE EMMENTAL	POULET LOCAL ROTIE AU JUS 
	CAROTTES BRAISEES	POMMES VAPEUR	SALADE DE LÉGUMES D'HIVERS	SEMOULE
	PENNE		-	PETITS POIS & CAROTTES
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR



Menus Saint Louis de Gonzague

	Repas végétarien lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	REPAS ALSACIEN jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
M M M M M M M M M M	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	SALADE COMPOSÉE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
	HOUMOUS ET SES CROUTONS	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
	SALADE VERTE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POIREAUX	WRAP AU THON	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
	CURRY DE POIS CHICHES, ÉPINARDS & ANANAS	POT AU FEU LOCAL 	PLANXA	VIANDE À CHOUCROÛTE	PÊCHE DU JOUR
	QUICHE AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ESTRAGON 	POULET RÔTI LOCAL 	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
	RIZ DE LA PAELLA	LEGUMES DU POT	SEMOULE	POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES
	PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE	ÉPINARDS	CHOU À CHOUCROUTE	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	CREME A LAVANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
CRÈME AUX OEUFS	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	TARTE FINE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL	

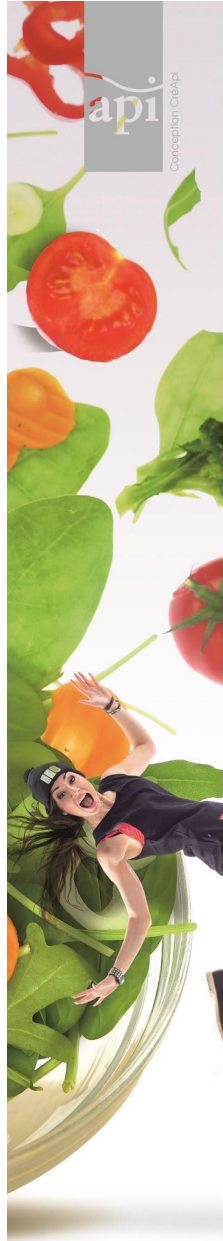
				REPAS ANGLAIS
M M M M M M	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR
	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE MIEL MOUTARDE 	FRICASSEE DE POISSON AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU	TOAD IN THE HOLE (CLAFOUTIS AUX SAUCISSES LOCALES) 
	HARICOT BEURRE PERSILLE	JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE	PATATE DOUCE ROTIE AU THYM	POMMES DE TERRE AUX OIGNONS
	SPAGHETTIS	RIZ BASMATI FACON PILAF	-	-
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR



Menus Saint Louis de Gonzague

	lundi 27 novembre	Repas végétarien mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
R I M Z C M C M D	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE PARMENTIER	CHOU BLANC POMMES AU CURRY	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE
	PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AU MAIS	RILLETES DE THON SUR TOAST	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ ARTICHAUT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS
	OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES DE LÉGUMES	PLANXA	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS	PÊCHE DU JOUR
	SAUTE DE POULET LOCAL FACON BLANQUETTE	TORTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA SAUCE EMMENTAL	CORDON BLEU	SAUMONETTE ROTIE MSC SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS LOCALES
	SEMOULE SAUCE TOMATE	PLAT COMPLET	PURÉE DE POMMES DE TERRE	Frites	LÉGUMES DE SAISON LOCAL
	NAVETS GLACÉS	-	HERICOTS VERTS PERSILLÉS	POTIMARRON ROTI	RIZ PILAF
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF	COMPOTE DE POMME BANANE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
ECLAIR CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISÉ	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	

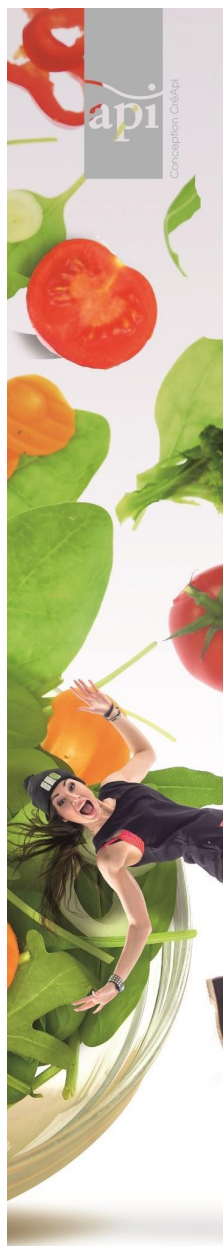
	REPAS STREET FOOD			
R I M Z C M C M D	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR
	TARTE FEUILLETÉE COURGE ROTIE, CHEVRE ET MIEL	FAJITAS	COUSCOUS MERGUEZ LOCAL	NUGGETS DE VOLAILLE
	SALADE VERTE	POTATOES	SEMOULE	TORTIS
	-	-	LEGUMES COUSCOUS DE SAISON	HARICOT VERT A L'AIL
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	



Menus Saint Louis de Gonzague

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
				BAS CARBONNE	
				Repas végétarien	
				jeudi 07 décembre	
	VELOUTE DE POTIRON	1/2 POMELO	SALADE DE POMMES DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	POTAGE DE PANAIS, CIBOULETTE & NOISETTE (Délicieusement Bas Carbonne)	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	BETTERAVES SAUCE BULGARE	FEUILLETE AU FROMAGE
	TABOULE	POIREAUX VINAIGRETTE	COLESLAW PURPLE	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	SALADE DE RIZ
	TARTIFLETTE	BOURGUIGNON LOCAL	QUICHE AU POULET LOCAL	ESTOUFFADE DE MONGETTES CHAMPIGNONS ET PIGNONS (Délicieusement Bas Carbonne)	PÊCHE DU JOUR
	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE NATURE	PLANXA	BURGER DE VEAU	ESCALOPE DE PORC LOCALE SAUCE MOUTARDE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	CAROTTES AUX OIGNONS	ENDIVES BRAISÉES	PLAT COMPLET	PURÉE DE POIS CASSES
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ PILAF	BOULGOUR	POMMES NOISETTES	LÉGUMES DE SAISON LOCAL
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE TATIN AUX POMMES ET CAMEL DU CHEF (Délicieusement Bas Carbonne)	BANANE AU CAMEL
	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	YAOURT AROMATISE	GATEAU AU YAOURT	ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE	COMPOTE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

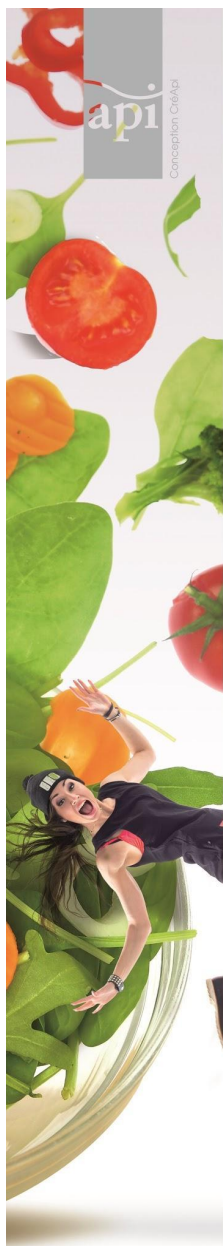
	REPAS CANADA		
	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR
	PILONS DE POULET LOCAL ROTIS MARINES	CARBONARA	TAJINE DE BOULETTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS
	POLENTA CREMEUSE	SPAGHETTIS	SEMOULE
	HARICOTS VERTS	-	LEGUMES TAJINE
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR



Menus Saint Louis de Gonzague

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	Repas végétarien jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLÉRI RÉMOULADE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE FROMAGERE	
OEUF MIMOSA	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	VELOUTÉ DE COURGE	POIREAUX FACON GRIBICHE	
SALADE VERTE FROMAGERE	BETTERAVES AU MAÏS	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	PATE DE CAMPAGNE	
SAUCISSE FRAICHE LOCALE	SAUTÉ DE POULET LOCAL CREME DE POIREAUX	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	FALAFEL DU CHEF SAUCE SAUCE TOMATE	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS	
OMELETTE AU FROMAGE	POISSON MEUNIERE	PLANXA	BLANQUETTE DE POISSON	RÔTI DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS	
LENTILLES	POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS	
RATATOUILLE D'HIVER	LÉGUME DE SAISON LOCAL	POLENTA	SEMOULE	EPINARDS A L'AIL	
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	ROULÉ A LA CONFITURE	POIRE AU SIROP	
LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE MAISON	FLAN NAPPE AU CAMEL	YAOURT AROMATISE	

	STREET FOOD			
	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR
RISOTTO DE POULET LOCAL	JAMBON BLANC	KEBAB	JAMBALAYA DE SAUCISSE LOCALE	
HARICOTS VERTS	COQUILLETES	FRITES	RIZ	
-	OIGNON ROTI	-	-	
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	
DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	



Menus Saint Louis de Gonzague

	Repas végétarien lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	MENU DE NOEL jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
api Conception Cuisine	CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	SALADE MEXICAINE	MOUSSERON DE CANARD	
	SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	VELOUTÉ DE POTIMARRON & MARRONS	
	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOU BLANC REMOULADE	SALADE D'AGRUMES & AVOCAT	
	BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA MOUTARDE	CROQUE MONSIEUR MAISON	SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE AU MIEL ET ÉPICES	
	QUICHE AU FROMAGE	OMELETTE AUX OIGNONS	PLANXA	VOL AU VENT DE FRUITS DE MER SAUCE BISQUE ET CRUMBLE D'EMMENTAL	
	SEMOULE	LÉGUMES DE SAISON LOCAL	CAROTTES FACON VICHY	POMMES ROSTIES	
	EMBEURRE DE CHOU FRISE	PENNES	BLE	MITONNÉ DE LÉGUMES ROTIS	
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	
	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	BÛCHE DE NOËL	
	BANANE AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	SALADE D'AGRUMES AU MIEL	
YAOURT AROMATISÉ	POMME AU FOUR	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON		

	REPAS BOURGUIGNON			
api Conception Cuisine	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR	ENTRÉES DU JOUR
	GRATIN MEXICAIN A LA VIANDE HACHÉE	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE BOURGUIGNONNE	QUICHE SAUMON & CIBOULETTE	BRUSCHETTA PIZZA
	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE PERSILLÉE	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR	DESSERTS DU JOUR