

## Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>EN VOYAGE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>		<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
Salade composée	Salade verte			
Biryani aux légumes frais et secs	Filet de poisson			
Riz	Pâtes papillon			
Sauce curry fromage blanc	Sauce crème citron			
Brie	Emmental			
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)			
Compote sans sucre ajouté	Gâteau au chocolat			

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS






Découverte

## Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Macédoine vinaigrette	Concombre à la menthe 		Salade de pommes de terre	Carottes râpées
Coucous aux pois chiches	Poulet rôti 		Sauté de porc aux champignons Œufs durs	Bœuf au paprika 
Semoule	Brocolis		 Pâtes casarecce	Courgettes grillées
				 Paprika fumé 
Conté	Fromage blanc		Yaourt sucré	Tartare
		<b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)</b> 		
Salade de fruits frais	Flan pâtissier		Beignet	Roulé confiture

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "opplings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS








Découverte

# Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du **Lundi 25 mai** au **vendredi 29 mai 2026**

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PENTECOTE</b>	<b>EN VOYAGE</b>		<b>LA MER</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
	Haricots cocos à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile d'olive)		Surimi mayonnaise	Radis beurre
	Boulettes au bœuf sauce arrabiata		Blanquette de poisson aux fruits de mer	Sauté de dinde basquaise
	 Pâtes radiatori 		Carottes braisées	Haricots verts
	Tomme blanche		Yaourt arôme	Camembert
	 Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)		 Fondant chocolat surprise	Melon
	Salade de fruits frais à la menthe			

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualité EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS









Découverte

## Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du **Lundi 1 juin** au **vendredi 5 juin 2026**

\* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>EN VOYAGE</b>		<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Salade verte	Houmous		Velouté glacé polivrons rouges et tomates	Salade Zero Gaspi!
 Penne carbonara Penne au thon	 Émincé de poulet aux épices mexicaines		Aiguillettes de colin sauce aneth	Émincé de bœuf aux carottes
(plat complet)	Carottes au cumin	 Épices mexicaines	Haricots verts sautés	Riz pilaf
Fromage blanc	Brie		Saint Paulin	Yaourt arôme
		<b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)</b>		
Glace	Pastèque		Salade de fruits frais avec des fraises	Fruit à croquer

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS








Découverte

# Institution De La Salle - Maternelles et primaires

## Déjeuners du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>EN VOYAGE</b>		<b>FIFAWORLD CUP</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Taboulé	Salade de tomates à la marocaine		Salade de maïs	Salade verte
Filet de poisson	Haricots rouges au chili		Cheeseburger	Rôti de porc froid 
Haricots verts	Riz aux épices espagnoles		Potatoes	Oufs durs Ratatouille fraîche
Camembert	Comté		 Ketchup 	Mayonnaise 
<b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)</b> 				
Salade de fruits frais de saison	Abricot au sirop léger		Yaourt nature sucré	Fromage blanc
			Brownie	Flan chocolat

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant ( conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS










Découverte

# Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 15 juin** au **vendredi 19 juin 2026**

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>EN VOYAGE</b>
Coleslaw	Cake aux olives		Salade verte	Tomate mozzarella
Wings de poulet	Filet de poisson		Tortis légumes et fromage 	Rougail saucisse 
Semoule	Ratatouille		(plat complet)	Riz créole
Crème de poivrons 	Crème de chorizo 			Découverte du curcuma 
Yaourt arôme	Mimolette		Emmental	Fromage blanc
		<b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)</b> 		
Éclair	Salade de pastèque		Liégeois	Gâteau à la noix de coco

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "vopplings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS










Découverte

# Institution De La Salle - Maternelles et primaires

## Déjeuners du Lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>EN VOYAGE</b>		<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Salade verte	Brunoise de courgettes féta		Pizza	Salade verte
Émincé de bœuf provençale aux olives	Curry de poisson		Poulet grillé façon BBQ	Quiche lorraine
Pâtes papillon	Riz créole		Courgettes braisées	Quiche au fromage
 Découverte de l'ail 	 Découverte du curry 		Sauce BBQ 	Ratatouille
Yaourt sucré	Edam		Tomme des Pyrénées	Yaourt arôme
	 Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)			
Glace	Compote sans sucre ajouté		Salade de fruits frais de saison	Melon

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les P'tits PLUS







Découverte

# Institution De La Salle - Maternelles et primaires

## Déjeuners du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Oeufs mimosa Steak haché Purée de pommes de terre	<b>STREET FOOD</b> Salade Zéro Gaspi! Pasta Day ! (plat complet)		<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Brie	Sauce carbonara  Sauce fromagère  Fromage blanc			
Salade de fruits jaunes	 Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)  Glace			

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "koppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

