

Institution De La Salle

Déjeuners du **lundi 31 août** au **vendredi 4 septembre 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	STREET FOOD
	Salade verte	Courgettes râpées	Haricots rouges vinaigrette	Cake aux olives
	Tomate moutarde à l'ancienne	Salade Zéro Gaspi*	Salade de perles, feta, olives	Buffet de crudités : carottes, tomates, salade verte
	 Bolognaise au bœuf	 Jambon braisé	Salade Zéro Gaspi*	 Émincé de poulet
	Bolognaise aux lentilles	Tortilla aux oignons	Filet de poisson pané	Filet de colin sauce basilic
	  Penne Val Fleuri	Poêlée de légumes	Quenelle sauce tomate	Blé
	(plat complet)	Frites	Ratatouille	Haricots - verts
	Fromage râpé 	Sauce au poivre 	Riz pilaf	Sauce tomate basilic 
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
	Glace	Cookie	Marbré maison	Fruit de saison à croquer
	Melon	Salade pomme prune	Poire pochée à la vanille	Compote sans sucre ajouté

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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

Déjeuners du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
Salade de tomates	Salade de lentilles	Terrine de campagne cornichon	Salade verte	Salade niçoise
Émincé de chou blanc vinaigrette	Salade de blé	Salade Zéro Gaspil'	Céleri rémoulade	Salade Zéro Gaspil'
Rillettes de poisson ciboulette citron	Radis beurre	Filet de poisson au basilic	Rôti de porc au jus	Découverte du Gaspacho
Tajine de poulet	Tortilla de légumes	Sauté de bœuf	Omelette	Curry de poisson
Tajine de légumes et pois chiches	Émincé de dinde à la moutarde	Frites	Tian de légumes	Donuts de poulet
Semoule	Courgettes et aubergines sautées	Poêlée de légumes	Farfalles	Purée
Légumes aux épices	Riz pilaf			Épinards
Découverte du cumin				Sauce curry
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Salade de pastèque à la menthe	Compote de pomme maison	Ananas frais	Gâteau au yaourt	Flan caramel
Melon	Raisins	Compote pomme sans sucre ajouté	Salade de fruits jaunes de saison	Panna cotta coulis de fruits
				Prune

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

Institution De La Salle

Déjeuners du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile olive) Carottes râpées Salade de pomme de terre Couscous boulettes au bœuf Couscous merguez  Semoule  Légumes couscous	LES CLASSIQUES Tomate basilic Radis émincés vinaigrette Salade de pois chiches Filet de poisson à la menthe Pilons de poulet sauce tex-mex Courgettes braisées Riz Sauce menthe 	LES CLASSIQUES Salade de pâtes Salade Zéro Gaspi! Sauté de dinde aux olives  Galette du chef aux légumes secs Ratatouille Frites	Italie Insalata caprese Salade de penne au pesto Mortadella Pâtes à la carbonara  Pâtes sauce gorgonzola et parmiigi  (Plat complet) Sauté de bœuf à la provençale  Nuggets de blé Lentilles Brocolis sautés Sauce fromage blanc 	COMME CHEZ MAMIE Salade verte Salade Zéro Gaspi!
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe 				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 				
Glace Compte pomme abricot sans sucre ajouté	Brownie du Chef 	Salade de fruits frais de saison Poire pochée à la vanille	Panna cotta Tiramisu Torta paradiso	Salade pastèque / melon Ile flottante

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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

Déjeuners du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES Piémontaise Salade de blé au chorizo Salade verte et mais Filet de poisson à l'armoricaine Boulette de veau Ratatouille Coudes rayés Découverte de la sauce armoricaine	AWAY WE GO Concombre vinaigrette Velouté glacé courgettes coriandre Chou-fleur sauce cocktail Haricots rouges façon rougail Rougail saucisse Riz Mais au beurre Sauce piquante	LES CLASSIQUES Cervelas Salade Zéro Gaspi! Côte de porc au jus Gratin de quenelle Pommes rissolées Purée de carottes	COMME CHEZ MAMIE Tomates vinaigrette Salade verte Poulet rôti Tortilla aux légumes Haricots verts Purée de pommes de terre Découverte du persil	STREET FOOD Radis beurre Carottes aux agrumes Buffet de crudités Nuggets de dinde Falafels Boulgour Chou-fleur
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Dernière salade pomme fruits rouges ! Mousse au chocolat	GéIFIé chocolat Banane chocolat noix de coco râpée	Dernière pastèque ! Prune	Gâteau crumble Salade de fruits Zéro Gaspi!	Fruit à croquer Compote sans sucres ajoutés

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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



4B Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

Institution De La Salle

Déjeuners du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO
Taboulé	Salade verte	Concombre à la menthe	Crêpe au fromage	Tomate minosa
Salade Zéro Gaspi!	 Soupe de radis rose au yaourt	Salade Zéro Gaspi!	Tartine de pain Zéro Gaspi! au fromage	Pastèque
 Escalope de porc et sa sauce au bleu	 Rôti de dinde	 Chipolatas	Petits pois à la feta	Saucisson à l'ail
Omelette	Galette de légumes secs	Blanquette poisson	 Filet de poisson à la crème de poivron 	Curry de pois chiches
Légumes à la provençale	 Coquillettes 	Frites	 Cordon bleu 	Poulet Yassa
Blé	Carottes persillées	Julienne de légumes	 Gratin de courgettes	Riz
	Sauce moutarde 		Pâtes papillons 	Tajine de légumes
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe   				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 				
Melon	Salade de fruits frais de saison	Tarte aux fruits	 Gâteau au chocolat	Liégeois
Compote sans sucre ajouté	Crème renversée	Pêche chantilly	Compotes sans sucre ajouté	Salade de fruits Zéro Gaspi!

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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



Institution De La Salle

Déjeuners du **lundi 5 octobre** au **vendredi 9 octobre 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES Taboulé de boulgour Salade de pépînnettes <i>Découverte</i> Émincé fenouil vinaigrette au citron Œufs durs béchamel gratinés Sauté de dinde citron Épinards Pâtes "Val Fleuri" Poire pochée au chocolat	AWAY WE GO Courgettes râpées à la feta Radis beurre Salade de haricots rouges Colombo de poisson Colombo de poulet Riz Carottes braisées	LES CLASSIQUES Tomates aux olives <i>Salade Zéro Gaspi!</i> Boulettes de bœuf à la provençale Falafels fève pois chiche à la tomate Pommes rissoles Haricots beurre	LES CLASSIQUES Salade verte Céleri rémoulade Macaronis carbonara Macaronis sauce pesto (plat complet) Poêlée de légumes	LES CLASSIQUES Carottes râpées au citron <i>Salade Zéro Gaspi!</i> Sauté de porc aux champignons Omelette aux herbes Lentilles Brocolis
Assortiment de laitiages, fromages emballés et à la coupe Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Dernier melon!	Banane rôtie au four & amandes	Compote sans sucre ajouté	Gâteau au citron	Panier de fruits
Raisins	Crème dessert vanille	Flan pistache	Compote sans sucre ajouté	

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les P'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

Institution De La Salle

Déjeuners du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	DECOUVERTE DES SAVEURS	STREET FOOD
Betteraves vinaigrette	Salade verte	Radis beurre	Concombre vinaigrette à l'aneth	Saucisson sec
Macédoine vinaigrette	<u>Dernière tomate !</u>	Salade Zéro Gaspi!	Céleri rémoulade	Ouf dur
Ouf mayonnaise				Buffet de crudités
Pané blé épinards	Poisson meunière	Poulet rôti jus de cuisson	Salade Zéro Gaspi! Porc au caramel	ncé de volaille sauce barb
Chipolatas	Bœuf bourguignon	Oeufs brouillés	Riz à la cantonaise	Haricots rouges et maïs aux épices
<u>Dernière ratatouille !</u>	Purée	Frites	Riz	Radiatori (pâtes valfleuri)
Blé	Chou-fleur à la polonaise	Epinards	Carottes vichy	Purée de céleri
Haricots plats	<u>Quartier de citron</u>		Graines de sésame	Sauce barbecue
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Salade de fruits d'automne	Glace	Crêpe au sucre	Mousse au chocolat Goût mystère	Gâteau du Chef
Quartiers de pommes caramélisées	Abricots au coulis	Flan caramel	Ananas frais	Compote sans sucre ajouté

CHAUUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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 "topplings" 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