

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

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	STREET FOOD
	Salade verte		Haricots rouges vinaigrette	 Cake aux olives
	Bolognaise bœuf		Filet de poisson pané	 Émincé de poulet
	 Penne  (plat complet) <i>Fromage râpé</i> 		Ratatouille	Blé
				<i>Sauce tomate basilic</i> 
	Yaourt arôme		Fromage blanc	Brie
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 				
	Glace		 Marbré maison	Fruit de saison 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 "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

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

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		COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
Salade de tomates	Salade de lentilles		Salade verte	Salade niçoise
Tajine de poulet	Tortilla de légumes		Rôti de porc au jus	Curry de poisson
			Omlette	
Semoule	Courgettes et aubergines sautées		Tian de légumes	Purée
 <i>Découverte du cumin</i>				<i>Sauce curry</i>
Yaourt nature sucré	Saint Paulin		Emmental	Yaourt arôme
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Salade de pastèque à la menthe	Compote sans sucre ajouté		Gâteau au yaourt	Flan caramel

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



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 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES		Italie	COMME CHEZ MAMIE
Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile olive)	Tomate basilic		Insalata caprese	Salade verte
Couscous boulettes au bœuf	Filet de poisson à la menthe		 Pâtes à la carbonara  Pâtes sauce aux trois fromages (Plat complet)	Sauté de bœuf à la provençale
 Semoule Légumes couscous	Courgettes braisées		 (Plat complet)	Lentilles
	Sauce menthe			
Gouda	Fromage blanc		Yaourt nature sucré	Saint morêt
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Glace	Brownie du Chef		Panna Cotta	Salade pastèque / 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 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	AWAY WE GO		COMME CHEZ MAMIE	STREET FOOD
Piémontaise	Concombre vinaigrette		Tomates vinaigrette	Radis beurre
Filet de poisson à l'armoricaine	Haricots rouges façon rougail		Poulet rôti	Nuggets de dinde
Ratatouille	Riz		Haricots verts	Boulgour
 Découverte de la sauce armoricaine	Sauce piquante 		 Découverte du persil	
Yaourt arôme	Mimolette		Fromage blanc	Comté
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 				
<u>Dernière salade pomme fruits rouges !</u>	Géliné chocolat 		 Gâteau crumble	Fruit à croquer



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié ECALUM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

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 - Maternelles et primaires

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	VENREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	AWAY WE GO
Taboulé	Salade verte		Crêpe au fromage	Tomate mimosa
Escalope de porc et sa sauce au bleu	Rôti de dinde		Filet de poisson <i>à la crème de poivron</i>	Curry de pois chiches
Omelette				
Légumes à la provençale	Coquillettes		Gratin de courgettes	Riz
	Sauce moutarde			
Tomme blanche	Yaourt nature sucré		Yaourt arôme	Cantal
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Melon	Salade de fruits frais de saison		Gâteau au chocolat	Liégeois

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

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

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	VENREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO		LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
 Taboulé de boulgour	Courgettes râpées à la feta		Salade verte	Carottes râpées au citron
Œufs durs béchamel gratinés	Colombo de poisson		 Macaronis Carbonara	Sauté de porc aux champignons 
Épinards	Riz		Macaronis sauce pesto (plat complet) 	Omelette aux herbes
				Lentilles
Cantadou	Fromage blanc		Brie	Yaourt nature sucré
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 				
<u>Dernier melon !</u>	Banane		 Gâteau au citron	Panier de fruits

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



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 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		DECOUVERTE DES SAVEURS	STREET FOOD
Betteraves vinaigrette	Salade verte		Concombre vinaigrette à l'aneth	Saucisson sec
Pané blé épinards	Poisson meunière		 Porc au caramel  Riz à la cantonnaise  Riz  Graines de sésame	 Emincé de volaille sauce barbe  Radiatoris (Pâtes Valfleur)  Sauce barbecue
<u>Dernière ratatouille !</u>	Purée			
Yaourt arôme	Camembert		Vache piccon	Fromage blanc
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Salade de fruits d'automne	Glace		Mousse au chocolat	Gâteau du Chef

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