






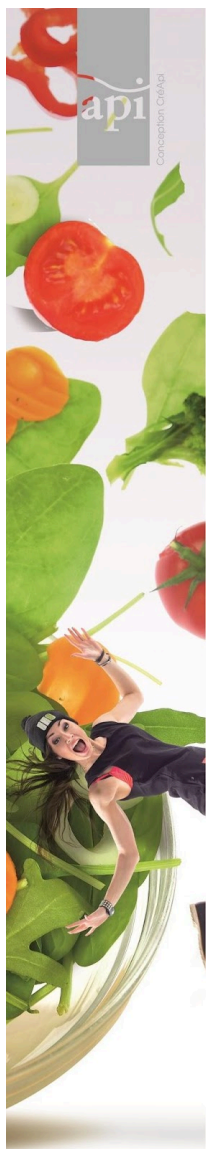


## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 02 septembre	Repas végétarien mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
D E J E U N E R	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	FRIAND AU FROMAGE	ENTRÉE DU JOUR	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
	MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE		SALADE DE POIS CHICHES, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE	COURGETTES RAPEES REMOULADE
	OEUF DUR MAYONNAISE	TOMATES VINAIGRETTE		SALADE D'EPINARDS FRAIS ET TOMATES	MACEDOINE
	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	PLANCHA	POULET RÔTI LOCAL AUX HERBES 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
	DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	RAGOUT DE POIS CHICHES AUX CAROTTES & AU CURRY		FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	ESCALOPE DE PORC LOCALE AU THYM 
	SEMOULE BIO 	RIZ AUX CHAMPIGNONS	Friture	POMMES DE TERRE GRENAILLES	TOMATES ROTIES
	PETITS POIS AUX OIGNONS	CAROTTES BRAISÉES	LÉGUMES DE SAISON	COURGETTES GRATINEES	COEUR DE BLE
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	YAOURT AUX FRUITS	GLACE	DESSERT DU JOUR	GLACE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE
GAUFFRE	POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES & AMANDES	SUISSE AUX FRUITS		COMPOTE	

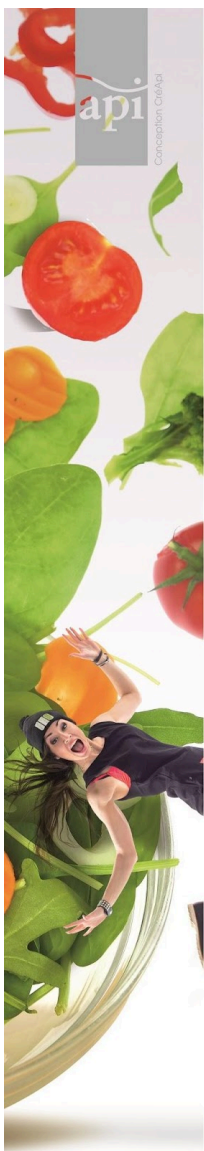
		REPAS AFRIQUE	
D I N E R	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	SAUCISSE CATALANE LOCALE 	BOLOGNAISE	SAUTÉ DE POULET LOCAL 
	POMMES DE TERRE RÔTIÉS	PENNES	RIZ DE CAMARGUE IGP 
	TOMATES À LA PROVENÇALE	--	FONDUE DE POIVRONS AUX OIGNONS
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR



## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	Repas végétarien jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
DÉJEUNER	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	RADIS BEURRE		PASTEQUE	TABOULE
	SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	ENTRÉE DU JOUR	CHOU-FLEUR A L'ECHALOTE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETES TOMATE MAÏS VINAIGRETTE		CÉLERI REMOULADE AU CURRY	CREPE AU FROMAGE
	SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX OLIVES	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS	PLANCHA	PASTA PARTY sauce au fromage	COLOMBO DE POISSON
	COLIN D'ALASKA MSC EN CROUTE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS		PASTA PARTY sauce au pesto	JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE
	COURGETTES BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	FRITURE	PLAT COMPLET	SEMOULE BIO
	COEURS DE BLÉ	RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF	LEGUMES DE SAISON	CAROTTES PERSILLÉES	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINES
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		TARTE AU FLAN	FRUIT DE SAISON BIO
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	ILE FLOTTANTE DU CHEF	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE FRUITS	

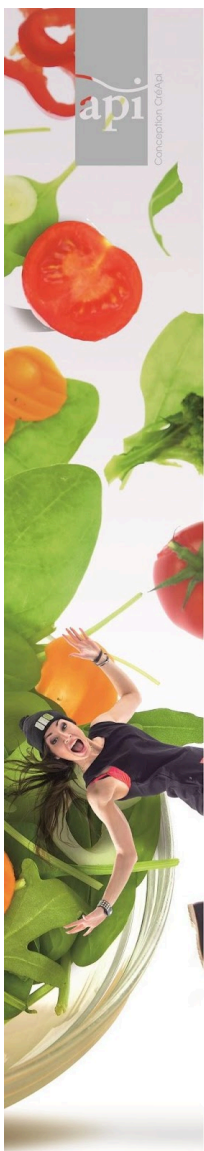
	REPAS BRETAGNE		
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
GRATIN DE POISSON	CRÊPES JAMBON FROMAGE	CUISSE DE POULET LOCAL	QUICHE LORRAINE
CAROTTES FAÇON VICHY	SALADE VERTE	TOMATES A LA PROVENCALE	POMMES DE TERRE RISSOLEES
PENNES	GRATIN DE POMMES DE TERRE	RIZ	HARICOTS VERTS A L'AIL
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERT DU JOUR	FAR BRETON AUX POMMES ET Caramel BEURRE SALÉ	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR



## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	Repas végétarien lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	Repas Indien jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
D E J U N E R	HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL		HOUMOUS AU CURRY	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
	COURGETTES RAPEES AUX RAISINS	SALADE DE RADIS	ENTREE DU JOUR	CAROTTES A L'ORIENTALE	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
	SALADE VERTE AU FROMAGE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE		SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
	PANÉ FROMAGER	POULET LOCAL ROTI MARINE	PLANCHA	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL A L'INDIENNE	CARBONARA DE SAUMON
	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE AU CURRY	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON		MARMITE DU PÊCHEUR	VOL AU VENT À LA VOLAILLE
	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉ	Frites	Friture	LÉGUMES AUX ÉPICES	COQUILLETES
	POMMES DE TERRE VAPEUR	RATATOUILLE	LEGUMES DE SAISON	RIZ PILAF	COURGETTES BRAISEES
	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE / LAITAGE	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE / LAITAGE	LAITAGE / FROMAGE
	CREME A LA VANILLE	BATONNET DE GLACE		GLACE	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE PECHE		SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL	

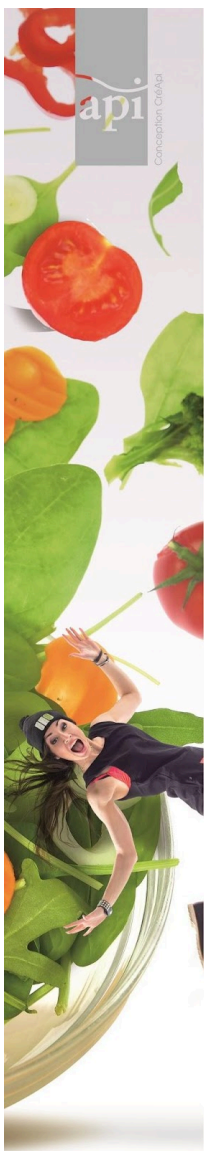
	REPAS GREC			
D I N E R	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTREE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE MIEL MOUTARDE	JAMBON GRILLÉ	POISSON PANÉ & CITRON	KEBAB SAUCE BLANCHE
	POELEE DE CAROTTES ET COURGETTES	JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE	AUBERGINES	Frites
	RIZ	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PÂTES	TOMATES ROTIES À L'AIL
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	










## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 23 septembre	Repas végétarien mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
DÉJEUNER	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MELON		MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	TOAST AU CHEVRE
	COLESLAW	CHAMIGNONS FRAIS SAUCE FROMAGE BLANC	ENTREE DU JOUR	SALADE COMPOSÉE	BATAVIA AUX CROUTONS
	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES		SALADE DE TOMATES AU BASILIC	POIREAU ROTI FACON GRIBICHE
	SAUTÉ DE DINDE CITRON ET GINGEMBRE	CROQUE AU FROMAGE	PLANCHA	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES
	POISSON MEUNIÈRE	OMELETTE		BRANDADE DE COLIN MSC DU CHEF	CHIPOLATA LOCALE
	RIZ MADRAS	EPINARDS A LA CREME	Friture	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	PETITS POIS AUX JUS	TORTIS	LEGUMES DE SAISON	--	SEMOULE
	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE /LAITAGE	LAITAGE / FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE		GÂTEAU DU CHEF	SALADE DE FRUITS
	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CHOU CHANTILLY	COMPOTE POMME BANANE		FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	

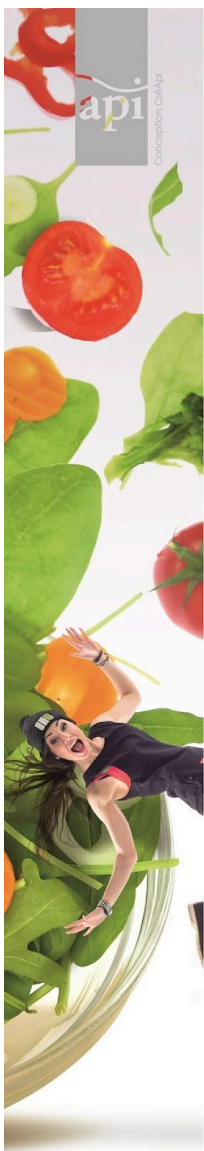
				REPAS PIZZA PARTY
DINER	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	PASTEQUE
	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS ET POTIRON	COUSCOUS POULET LOCAL	CORDON BLEU	PIZZA CHEVRE MIEL (grande portion)
	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	COQUILLETES	FRITES
	FROMAGE / LAITAGE	LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS A L'AIL	LÉGUMES DU JOUR
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	BATONNET DE GLACE	



## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	Repas végétarien jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
D E J U N E R	TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ		SALADE COMPOSÉE	PIZZA
	CHOU-FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	ENTREE DU JOUR	CELERI AUX POMMES	SALADE DE RIZ HARICOTS VERTS ET OIGNONS ROUGES
	WRAP AU THON ET CAROTTES	RADIS BEURRE		SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PESTO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE 	PLANCHA	TARTE MÉDITERRANÉENNE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE NATURE		BLANQUETTE DE POULET LOCAL 	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 
	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ	SEMOULE BIO 	FRITURE	COURGETTES	TOMATES PROVENCALES
	RIZ CAMARGUE IGP PILAF 	CAROTTES AUX OIGNONS JAUNES	LEGUMES DE SAISON	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE / LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	LAITAGE / FROMAGE
	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	#REF!	SUISSE SUCRÉ	BATONNET GLACE
YAOURT AUX FRUITS	TARTE CITRON	DESSERT DU JOUR	COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	

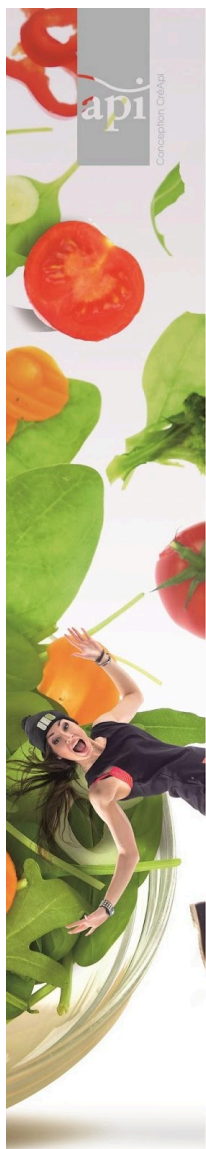
		REPAS ORIENTAL	
D I N E R	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	POISSON À LA CATALANE	LASAGNES DU CHEF	TAJINE DE BOULETTE D'AGNEAU À L'ABRICOT
	POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 
	COURGETTES BRAISEES	-	LÉGUMES TAJINE
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	CÔNE GLACÉ
			ENTRÉE DU JOUR
			CHEESEBURGER
			FRITES
			LEGUMES DE SAISON
			FROMAGE / LAITAGE
			DESSERT DU JOUR



## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	Repas végétarien jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
D E J E U N E R	BETTERAVES SAUCE BULGARE	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL		CELERI REMOULADE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	ENTREE DU JOUR	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	TARTINE chèvre
	SALADE VERTE FROMAGERE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	OEUF MIMOSA
	POULET LOCAL ROTI AUX HERBES ET SON JUS	SAUTE DE PORC LOCAL AU CURRY		OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	MOUSSAKA AU THON ET LEGUMES
	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON	POISSON MEUNIERE	PLANCHA	SAUTÉ DE POULET LOCAL	MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES
	FRITES	COURGETTES BRAISEES	FRITURE	RIZ DE CAMARGUE IGP CREOLE	COEURS DE BLÉ
	PIPERADE	SEMOULE BIO	LEGUME DE SAISON	BROCOLIS A L'AIL	--
	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE/FROMAGE	FROMAGE LAITAGE	LAITAGE / FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES BIO	POT DE GLACE		GÂTEAU DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS A LA VANILLE	YAOURT AUX FRUITS		FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE	

		REPAS INDIEN	
D I N E R	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	QUICHE FEUILLETEE AU FROMAGE	ROUGAIL SAUCISSE	POULET LOCAL CHAI KORMA (lait de coco et poulet)
	SALADE VERTE	RIZ CREOLE	PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE ROTIES AU FOUR
	-	HARICOTS PLATS À L'AIL	-
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR



## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	Repas végétarien lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
DÉJEUNER	CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES		OEUF POURRI (OEUF DUR À LA BETTERAVE)	
	SALADE VERTE	TABOULE	ENTREE DU JOUR	LENTILLES EN SALADE	
	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS		SALADE COMPOSÉE	
	CURRY DE POIS CHCHES	SAUTE DE BOEUF LOCAL FACON GRAND MÈRE		DOIGT DE SORCIÈRE EN CROÛTE DU CHEF	
	GOUGÈRE AU FROMAGE	PITA FALAFELS du chef ET SA SAUCE BLANCHE (RDG)	PLANCHA	SAUTE DE POULET LOCAL TIKKA MASSALA	
	SEMOULE BIO	COEUR DE BLÉ	FRITURE	GRATIN DE CITROUILLE	
	LEGUMES DE SAISON	POTIMARRON ROTI	LEGUME DE SAISON	PENNES	
	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE/FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE	
	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL		BRAS DE SORCIÈRE	
	BANANE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	FRUIT DE SAISON	
YAOURT AROMATISÉ	POIRE ROTIE AU SPECULOOS		LIEGEOIS A LA VANILLE		



	REPAS STREET FOOD			
DÎNER	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	CROZIFLETTE AU REBLOCHON	CARBONARA	VIENNOISE DE DINDE	OMELETTE SANGLANTE
	BROCOLI GRATINÉ	MACARONI	GRATIN DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE
			EPINARDS A LA CREME	POTATOES
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERT DU JOUR	CÔNE GLACÉ	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	