

Primaire et Collège Saint Jean Baptiste De La Salle

Menus du 25 au 29 Mars 2024 – Semaine B

Consultez les menus en ligne dès le vendredi après-midi sur www.lasalle-amiens.fr

Bar à soupe de retour tous les jours

Lundi 25 - Annonciation

Terrine aux deux poissons/salade verte

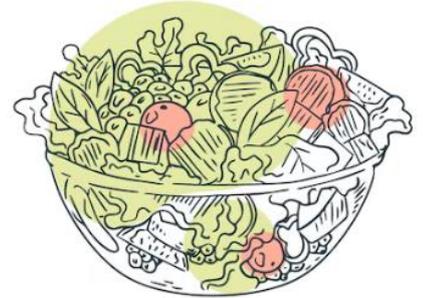
Céleri râpé à la mayonnaise 🥄

Saucisse snack 🇫🇷 Dos de cabillaud 🐟

Semoule ^{Bio} Poêlée de pois carottes 🥄 sauce ail et fines herbes

Fromage/petit suisse nature sucré

Fruits 🍊



Mardi 26 - Ste Larissa

Salade verte/chou rouge à la vinaigrette 🥄 Œuf
🇫🇷 en gelée

Sauté de porc à la mexicaine ou rôti de bœuf 🇫🇷

Frites/ Poêlée de champignons de Paris 🥄

Dos de cabillaud 🐟

Fromage/Entremet Vanille chocolat

Fruits 🍊

Jeudi 28 - Ste Gontran

Salade verte/radis 🥄 Tarte aux poireaux

Blanquette de volaille 🇫🇷 Pané végétal ^{Bio}

Poêlée de courgettes 🥄 Risotto aux carottes pois chiches

Fromage/Liégeois

Beignet/ Fruits 🍊



Vendredi 29 - Vendredi saint

Salade verte 🥄 /Maïs à la
vinaigrette/Maquereaux au citron

Cabillaud 🐟 sauce échalotte

Purée de pommes de terre /poêlée d'épinard 🥄

Fromage/Velouté de fruits

Compote de pommes

🇫🇷 Origine France 🐟 Poisson MSC pêche durable 🥄 Régional ^{Bio} Bio 🍊 Produit de saison ^{TERROIRS} Produit du terroir

*Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011(ou règlement INCO : Informations des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydre sulfureux, lupin, mollusque. Nous vous invitons par conséquent à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à la direction : 03 60 12 25 18.