

# 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](http://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 <sup>Bio</sup> Poêlée de pois carottes 🥚 sauce ail et fines herbes

Fromage/petit suisse nature sucré

Fruits 🍌



### Mardi 26 - Ste Lassira

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 <sup>Bio</sup>

Poêlée de courgettes 🥚 Risotto aux carottes pois chiches

Fromage/Liégeois

Beignet/ Fruits 🍌



### Vendredi 29 - Vendredi

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 <sup>Bio</sup> Bio 🍌 Produit de saison  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.