

# Primaire et Collège Saint Jean Baptiste De La Salle

## Menus du 18 au 22 Novembre 2024 – Semaine B

Consultez les menus en ligne dès le vendredi après-midi sur [www.lasalle-amiens.fr](http://www.lasalle-amiens.fr)

### *Semaine européenne de réduction des déchets alimentaires*

#### Lundi 18 - St Aude

Salade verte 🍃 Salade de coquillettes au jambon

Omelette 🇫🇷 sauce ketchup chaud

Poêlée de légumes du jardin 🍃 Filet de cabillaud 🐟

Semoule 🌿 Bio

Fromage/Yaourt aux fruits

Fruits 🍊



#### Mardi 19 - St Tanguy

Soupe de légumes 🍃

Salade verte/Concombres à la vinaigrette/Cœur de palmier à la vinaigrette 🍃

Sauté de poulet à la mexicaine 🇫🇷 Filet de cabillaud

🐟 Frites/Chou-fleur gratiné 🍃

Fromage/ Yaourt de la ferme 🌿 Bio

Fruits 🍊

#### Jeudi 21 - Ste Marie

#### Menu Picard

Soupe de légumes 🍃

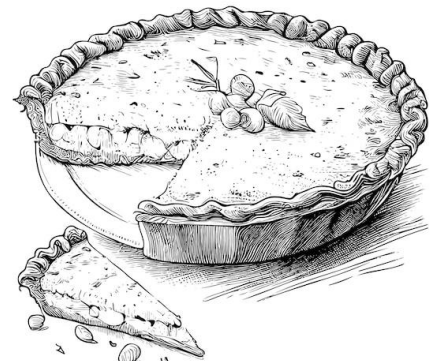
Salade verte 🍃 Ficelle picarde

Civet de porc de Tiérache 🇫🇷 Pané végétal 🌿 Bio

Purée de carottes/Poêlée de haricots de Soissons 🍃

Maroille / Rollot de Picardie

Tarte à la rhubarbe 🍃



#### Vendredi 22 - Ste Cécile

Jambon aux légumes à la mayonnaise 🇫🇷 /salade verte 🍃

Filet de cabillaud 🐟 sauce citron

Blé/ Poêlée de légumes du jardin 🍃

Fromage/Yaourt nature sucré

Fruits 🍊 Cocktail de fruits

🇫🇷 Origine France 🐟 Poisson MSC pêche durable 🍃 Régional 🌿 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.