

INTERNAT SAINT FRANCOIS



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
	Plats à partager		Jeudi Je Dis !	
<p>CÉLERI RAVE FRAIS MAYONNAISE</p> <p>BATAVIA AUX DÈS DE FROMAGE</p> <p>SALADE DE RIZ AU JAMBON</p> <p>POISSON PANÉ CITRON</p> <p>CROQUE MONSIEUR</p> <p>BROCOLIS</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p>	<p>ENDIVES ET SURIMI</p> <p>SALADE DE POIS CHICHE</p> <p>ROSETTE</p> 	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>PATE EN CROUTE</p> <p>BATAVIA ET CROUTONS</p> <p>CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p>BOULETTES VÉGÉ</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>RIZ PILAF</p>	<p>SALADE HARICOTS VERTS MAÏS TOMATE</p> <p>COLESLAW</p> <p>POMELOS</p> 	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p> <p>FLAN CARAMEL</p>	<p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>SEMOULE AU LAIT DU CHEF</p>	<p>CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF</p> <p>PÊCHES AU SIROP</p>	



INTERNAT SAINT FRANCOIS







Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
	Plats à partager 		Jeudi Je Dis ! 	
FÉRIÉ	<p>SALADE DE PATES AU SURIMI</p> <p>SALADE D'AVOCAT ET CROUTONS</p> <p>ENDIVES AU BLEU</p> 	<p>ROSETTE ET CORNICHONS</p> <p>SALADE DU CHEF</p> <p>CHOU-FLEUR VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>QUICHE AU THON</p> <p>HARICOTS VERTS AUX AMANDES</p> <p>FARFALLES</p>	<p>LAITUE AU NOIX</p> <p>FLAMMEKUECHE</p> <p>HOUMOUS ET SES TARTINES</p>  <p>*JE décide du menu</p>	
	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX			
	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CHAUSSON AUX POMMES</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>ENTREMET DU CHEF </p>	<p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p> <p>POIRE AU SIROP DU CHEF </p>	



INTERNAT SAINT FRANCOIS







 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
	Plats à partager		Jeudi Je Dis !	
BROCOLIS EN VINAIGRETTE SALADE DE RIZ AU JAMBON CAROTTES RAPEES FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE CHILI SIN CARNE CHOU ROMANESCO RIZ	SALADE COMPOSÉE FRIAND AU FROMAGE SALADE NICOISE 	<p>Ce soir, on fond pour le chocolat </p> <p>Le Mercredi 19 Avril dans votre restaurant api !</p>	SALADE COLESLAW SALADE FACON CAESAR 	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON SURPRISE DU CHEF 	PÊCHE AU SIROP SEMOULE AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF 		GLACE MILK SHAKE DU CHEF 