

# 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 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
	<b>Plats à partager</b>		<b>Jeudi Je Dis !</b>	
<b>POTAGE DE LEGUMES</b>  <b>CHOU BLANC AU CURRY</b>  <b>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</b>  <b>POISSON MEUNIÈRE</b>  <b>WINGS DE POULET</b>  <b>POMMES NOISETTES</b>  <b>BROCOLIS</b>	<b>CRÊPE AU FROMAGE</b>  <b>POIREAUX VINAIGRETTE</b>  <b>PÂTÉ DE FOIE</b>  	<b>BETTERAVE MIMOSA</b>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</b>  <b>SALADE DE LENTILLES AU CHORIZO</b>  <b>DOS DE LIEU NOIR AU LAIT DE COCO</b>  <b>BROCHETTE ORIENTALE</b>  <b>BLÉ AU THYM</b>  <b>LÉGUMES DE LA SERRE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>MACÉDOINE</b>  <b>SARDINES À L'HUILE</b>  	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF</b>   <b>PANNA COTTA AU CARAMEL DU CHEF</b> 	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>  <b>PÊCHE AU SIROP</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>  <b>SALADE DE FRUITS DU CHEF</b> 	<b>PAIN PERDU DU CHEF</b>   <b>FRUIT DE SAISON</b>	



# 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 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>Mexique</b>	<b>Plats à partager</b>		<b>Jeudi Je Dis !</b>	
QUICHE AUX LÉGUMES DUO MAIS MÉDAILLON COEUR DE PALMIER SALADE MEXICAINE FAJITAS DE BOEUF FAJITAS AU THON SALADE VERTE	SOUPE DE LÉGUMES BETTERAVES VINAIGRETTE RILLETES DE PORC 	SALADE DE RIZ À L'AVOCAT POTAGE DE LÉGUMES RADIS NOIR RAPÉS TORTILLA PDT CHIPOLATAS GRATIN DE CHOUX FLEURS POMMES RISSOLLÉES	BOUILLON DE VERMICELLE OEUF DUR MIMOSA DUO CAROTTE ET CÉLERI RAVE RÂPÉS 	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
SALADE D'AGRUME À LA CANELLE FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE DU CHEF FROMAGE BLANC	MOUSSE AU CHOCOLAT SOUPE DE FRUITS À LA VERVEINE DU CHEF	FRUIT DE SAISON MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	



Bon Appétit

# 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 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
	Plats à partager 		Jeudi Je Dis ! 	
<p><b>CONSOMMÉ DE VERMICELLES</b></p> <p><b>SALADE COMPOSÉE</b></p> <p><b>SALADE COLESLAW</b></p> <p><b>CROISSANT AU FROMAGE</b> </p> <p><b>CROISSANT AU JAMBON</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>GRATIN DE POTIRON &amp; POMMES DE TERRE</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPEES AU CITRON</b></p> <p><b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b></p> <p><b>OEUF DUR MAYONNAISE</b></p> <p><b>Le Repas à partager</b></p>	<p><b>CHOU CHINOIS VINAIGRETTE</b></p> <p><b>ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES</b></p> <p><b>SALADE À L'ITALIENNE</b></p> <p><b>SAUCE BOLOGNAISE</b></p> <p><b>SAUCE AUX FRUITS DE MER</b></p> <p><b>FARFALLES</b></p> <p><b>PETITS POIS CAROTTES</b></p>	<p><b>FRIAND AU FROMAGE</b></p> <p><b>ENDIVES AU FROMAGE</b></p> <p><b>POTAGE AUX LÉGUMES</b></p> <p><b>Jeudi, JE DIS !*</b> *JE décide du menu</p>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<p><b>FRUIT DE SAISON</b></p> <p><b>YAOURT FERMIER LOCAL</b> </p>	<p><b>COMPOTE</b></p> <p><b>BROWNIE DU CHEF</b> </p>	<p><b>MOUSSE CRUNCH</b></p> <p><b>SMOOTHIE AUX FRUITS DU CHEF</b> </p>	<p><b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></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 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	<b>Plats à partager</b>		<b>Jeudi Je Dis !</b>	
<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>TABOULÉ</p> <p>CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE</p> <p>FILET DE COLIN MEUNIÈRE SAUCE TARTARE</p> <p>PARMENTIER DE BOEUF &amp; PATATES DOUCES</p> <p>PURÉE DE PATATES DOUCES</p> <p>SALADE VERTE</p>	<p>MOUSSE DE CANARD</p> <p>SALADE AU CHOU ROUGE, NOIX, ORANGE</p> <p>CÉLERI RAVE MAYONNAISE</p> <div style="text-align: center;"> <p><b>Le Repas</b> à partager</p> </div>	<p>SALADE FENOUIL, CAROTTE, AGRUMES</p> <p>SALADE DE CAROTTES À LA MAROCAINE</p> <p>SARDINES À L'HUILE</p> <p>RÔTI DE DINDE AU JUS</p> <p>OMELETTE CIBOULETTE &amp; MOZZARELLA</p> <p>BOULGOUR</p> <p>JEUNES CAROTTES</p>	<p>VELOUTÉ DE POTIRON</p> <p>SALADE CÉLERI RAVE, ENDIVES, CHAMPIGNONS, POMMES</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE REMOULADE</p> <div style="text-align: center;"> <p><b>Jeudi, JE DIS !*</b> * JE décide du menu</p> </div>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CRÈME CHOCOLAT</p>	<p>PÔLÉE DE POMMES &amp; POIRES AUX ÉPICES DU CHEF </p> <p>RIZ AU LAIT DU CHEF </p>	<p>CAKE DU CHEF </p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>GATEAU AU YAOURT DU CHEF </p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	

