

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**

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

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

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Plats à partager			Jeudi Je Dis ! 	
<p>MACÉDOINES DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE TOMATE AUX ÉCHALOTES</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>HOKI THYM ET CITRON</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>LÉGUMES LOCAUX DE LA SERRE</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>BETTERAVES BIO AUX DÉS DE MIMOLETTE </p> <p>Le Repas à partager</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE STRASBOURGEOISE</p> <p>SARDINES À L'HUILE</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>BROCHETTE DE POISSON</p> <p>LENTILLES PAYSANNES</p> <p>LÉGUMES LOCAUX DE LA SERRE </p>	<p>MÂCHE CHAMPIGNONS CROUTONS</p> <p>PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS</p> <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>Jeudi, JE DIS !* *JE décide du menu</p>	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>COMPOTE DE FRUITS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CRUMBLE AUX FRUITS DU CHEF </p>	<p>LIÉGEOIS À LA VANILLE</p> <p>ANANAS RÔTI</p>	<p>CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF </p> <p>FRUIT DE SAISON</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**

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

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

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Soirée à thème	Plats à partager		Jeudi Je Dis !	
<p>SALADE STRASBOURGEOISE</p> <p>TOMATE MOZZARELLA</p> <p>COLESLAW À LA THAI</p> <p>LE BAR À FAJITAS</p> <p>RIZ BIO</p> <p>POÊLÉE DE POIVRONS & MAÏS</p>	<p>CHAMPIGNONS FRAIS CIBOULETTE</p> <p>TARTARE DE PETITS LÉGUMES À LA FETA</p> <p>OEUFS MAYONNAISE</p> <p>Le Repas à partager</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>MOUSSE DE FOIE</p> <p>CONCOMBRE TZATZIKI</p> <p>FILET MEUNIERE CITRON</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>PURÉE DE POIS CASSÉS</p> <p>LÉGUMES LOCAUX DE LA SERRE</p>	<p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>TRANCHE DE MELON</p> <p>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON</p> <p>Jeudi, JE DIS !*</p> <p>* JE décide du menu</p>	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PÊCHE AU SIROP</p>	<p>POMME AU FOUR AUX FRUITS ROUGES</p> <p>RIZ AU LAIT AU CAMEL</p>	<p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p> <p>FRUIT DE SAISON</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**

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

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

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Plats à partager				
PISSALADIÈRE ARTICHAUTS EN PERSILLADE SALADE DE TOMATE ET MAÏS SAUCE CARBONARA HOKI SAUCE DIEPPOISE LÉGUMES LOCAUX DE LA SERRE PENNE	MÂCHE AUX CHAMPIGNONS ET CROUTONS COLESLAW ROSETTE AUX CORNICHONS 	SALADE DE PÂTES TOMATE MOZZA BASILIC SALADE D'HARICOTS VERTS TOMATE À LA TAPENADE D'OLIVES NOIRES CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES DE PROVENCE LIEU NOIR AÏOLI RATATOUILLE DES LÉGUMES LOCAUX DE LA SERRE BLÉ		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
MOUSSE PRALINÉE TARTE À LA BANANE & CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES ILE FLOTTANTE	MOUSSE AU CHOCOLAT COMPOTE		



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**

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

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

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
	Plats à partager	Soirée à thème	Jeudi Je Dis !	
CONCOMBRES FÊTA CHAMPIGNONS VINAIGRETTE POIS CHICHES AUX ÉPICES POISSON BORDELAISE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE SOJA BLETTES EN GRATIN RIZ	TOMATES MOZZARELLA ASPERGES VINAIGRETTE CRÊPE JAMBON/FROMAGE 	RADIS À LA CRÈME PÂTÉ DE CAMPAGNE CHOU-FLEUR MIMOSA 	HOUMOUS DE LENTILLES SALADE MIMOLETTE NOIX COURGETTES RÂPÉES 	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PÊCHE AU SIROP ILE FLOTTANTE	LIÉGEOIS À LA VANILLE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT	GLACE ABRICOT AU SIROP	



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**

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

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

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
	Plats à partager		Jeudi Je Dis !	
	<p>SURIMI</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>SALADE COEURS DE PALMIERS TOMATE MAÏS</p> 	<p>COLESLAW</p> <p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p> <p>FRIAND HOT DOG</p> <p>FILET DE COLIN MSC</p> <p>ROTI DE DINDE AU JUS</p> <p>SEMOULE</p> <p>AUBERGINES À LA TOMATE</p>	<p>POIREAUX MIMOSA</p> <p>MELON AU BASILIC</p> <p>HOUMOUS ET POIS CHICHES GRILLÉS</p>  <p><i>Jeudi. JE DIS !*</i> *JE décide du menu</p>	
	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX			
	<p>CRÈME DESSERT SPÉCULOOS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CLAFOUTIS AUX FRUITS</p>	<p>TARTE AU CHOCOLAT</p> <p>CRÈME DESSERT PRALINÉ</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**

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

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

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Plats à partager			Jeudi Je Dis ! 	
<p>CAROTTES RÂPÉES CITRON</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>OEUFS MIMOSA</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE BEURRE</p> <p>CERVELAS AUBERNOIS</p> <p>RIZ</p> <p>BROCOLIS</p>	<p>TABOULÉ À LA MENTHE</p> <p>TOMATES MAÏS</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p></p>	<p>ROSETTE ET BEURRE</p> <p>TRANCHE DE PASTEQUE</p> <p>SALADE COEURS D'ARTICHAUTS</p> <p>OMELETTE</p> <p>BOUCHÉE À LA REINE</p> <p>TOMATES À LA PROVENÇALE</p> <p>FARFALLE</p>	<p>MELON</p> <p>CAROTTES RÂPÉES À L'AIL</p> <p>COEUR DE PALMIER ANANAS SURIMI</p> <p></p>	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>COMPOTE DE FRUITS</p> <p>PUDING DU CHEF </p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>ENTREMET À LA VANILLE</p>	<p>MOUSSE AU CITRON</p> <p>MIRABELLE AU SIROP</p>	<p>MILKSHAKE</p> <p>BROWNIES</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**

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

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

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Plats à partager		Jeudi Je Dis !		
<p>SALADE GRECQUE</p> <p>SALADE DE BLE AU THON ET OLIVES</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>BROCHETTE TEX MEX</p> <p>CROQUE MONSIEUR DU CHEF</p> <p>TOMATES PROVENCALES</p> <p>FARFALLES</p>	<p>GASPACHO</p> <p>SALADE DE NEMS</p> <p>FOND D'ARTICHAUT THON</p> <div style="text-align: center;">  <p>Le Repas à partager</p> </div>	<p>HOUMOUS</p> <p>CAROTTES RÂPÉES</p> <p>MOUSSE DE FOIE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>SEMOULE</p>	<p>TRANCHE DE MELON</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE THON HARICOTS ROUGES</p> <div style="text-align: center;">  <p>Jeudi. JE DIS !*</p> <p><small>* JE décide du menu</small></p> </div>	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>FRAISES AU SUCRE</p> <p>ABRICOT AU SIROP</p>	<p>PÊCHE AU SIROP</p> <p>GAUFRE AU SUCRE</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS</p>	<p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	



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**

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

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

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Plats à partager		Jeudi Je Dis !		
<p>GUACAMOLE</p> <p>CAROTTES ET CONCOMBRES</p> <p>COCKTAIL CREVETTES ET TOMATES</p> <p>POISSON BORDELAISE</p> <p>BROUILLADE D'OEUF FORESTIÈRE</p> <p>POÊLÉE DE COURGETTES</p> <p>MACARONIS</p>	<p>MELON</p> <p>OEUF AU THON</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <div style="text-align: center;">  <p>Le Repas à partager</p> </div>	<p>SALADE PASTÈQUE FETA OLIVES NOIRES</p> <p>SALADE DE RADIS MAÏS</p> <p>TABOULÉ</p> <p>OMELETTE CIBOULETTE</p> <p>CALAMAR À LA ROMAINE</p> <p>RIZ</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA</p> <p>RILLETES DE THON ET TOAST</p> <p>SOUPE MELON MENTHE</p> <div style="text-align: center;">  <p>Jeudi. JE DIS !*</p> <p><small>* JE décide du menu</small></p> </div>	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>MOUSSE CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF </p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>GLACE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	

