



# INTERNAT SAINT FRANCOIS



**VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

**CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

**PRODUIT LOCAL**

**PRODUIT BIO**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 01 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
<b>POTAGE DE LEGUMES</b>	<b>CRÊPE AU FROMAGE</b>	<b>BETTERAVE MIMOSA</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>	
<b>CHOU BLANC AU CURRY</b>	<b>POIREAUX VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</b>	<b>PÂTÉ DE FOIE</b>	
<b>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</b>	<b>MACÉDOINE MAYONNAISE</b>	<b>SALADE DE LENTILLES AU CHORIZO</b>	<b>SARDINES À L'HUILE</b>	
<b>POISSON MEUNIÈRE</b>	<b>CERVELAS AUBERNOIS</b>	<b>FLAMMENKUECHE</b>	<b>NUGGETS DE VOLAILLE</b>	
<b>BOULGOUR À LA TOMATE</b>	<b>PUREE DE POTIRON</b>	<b>BLÉ AU THYM</b>	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	
<b>BROCOLIS</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>ÉPINARDS A LA CREME</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>CLAFOUTIS AUX FRUITS</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>PAIN PERDU</b>	
<b>PANNA COTTA AU CARMEL</b>	<b>PÊCHE AU SIROP</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# INTERNAT SAINT FRANCOIS



**VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

**CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

**PRODUIT LOCAL**

**PRODUIT BIO**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
<b>QUICHE AUX LÉGUMES</b> <b>DUO MAIS MÉDAILLON COEUR DE PALMIER</b> <b>SALADE MEXICAINE</b>	<b>GASPACHO CÉLERI POMME GRANNY</b> <b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b> <b>RILLETTES DE PORC</b>	<b>SALADE DE RIZ À L'AVOCAT</b> <b>POTAGE DE LÉGUMES</b> <b>RADIS NOIR RAPÉS</b>	<b>BOUILLON DE VERMILLES</b> <b>OEUF DUR MIMOSA</b> <b>DUO CAROTTE ET CÉLERI RAVE RÂPÉS</b>	
<b>FAJITAS DE BOEUF</b> <b>SALADE VERTE</b>	<b>DOS DE LIEU NOIR AU LAIT DE COCO</b> <b>RIZ THAÏ</b> <b>DUO CAROTTES ET PANAI GLACÉS</b>	<b>STEAK HACHÉ DE VEAU</b> <b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b> <b>POMMES RISSOLLÉES</b>	<b>ENDIVES AU JAMBON</b> <b>GRATIN D'ENDIVES</b> <b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>SEGMENT D'ORANGE SIROP BASILIC</b> <b>SMOOTHIE POMME POIRE</b>	<b>DONUTS</b> <b>FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRON</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <b>SOUPE DE FRUITS ROUGES À LA VERVEINE</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b> <b>MARBRÉ AU CHOCOLAT</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# INTERNAT SAINT FRANCOIS



 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
<b>CONSOMMÉ DE VERMICELLES</b>	<b>CAROTTES RAPEES AU CITRON</b>	<b>CHOU CHINOIS VINAIGRETTE</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b>	
<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b>	<b>GALANTINE DE VOLAILLE</b>	<b>ENDIVES AU FROMAGE</b>	
<b>SALADE COLESLAW</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>SALADE À L'ITALIENNE</b>	<b>POTAGE AUX LÉGUMES</b>	
<b>CROISSANT AU JAMBON</b>	<b>BOULES D'AGNEAU FACON TAJINE</b>	<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>	<b>CALAMARS À LA ROMAINE AU CITRON</b>	
<b>SALADE VERTE</b>	<b>BLÉ NACRÉ</b>	<b>FARFALLES</b>	<b>GRATIN POTIRON ET POMMES DE TERRE</b>	
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>LEGUMES FAÇON ACHARD</b>	<b>PETITS POIS CAROTTES</b>		
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE TOUT FRUITS</b>	<b>MOUSSE CRUNCH</b>	<b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b>	
<b>COMPTE DE POIRE</b>	<b>PERLE DU JAPON LAIT COCO</b>	<b>SMOOTHIE AUX FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# INTERNAT SAINT FRANCOIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
POTAGE DE LÉGUMES	MOUSSE DE CANARD	SALADE FENOUIL, CAROTTE, AGRUMES	VELOUTÉ DE POTIRON	
TABOULÉ	SALADE AU CHOU ROUGE, NOIX, ORANGE	SALADE DE CAROTTES À LA MAROCAINE	SALADE CÉLERI RAVE, ENDIVES, CHAMPIGNONS, POMMES	
CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE	CÉLERI RAVE MAYONNAISE	SARDINES À L'HUILE	SALADE DE POMME DE TERRE REMOULADE	
FILET DE COLIN SAUCE TARTARE	PARMENTIER DE BOEUF ET PATATE DOUCE	NAVARIN D'AGNEAU	QUICHE LORRAINE MAISON	
FARFALLES	SALADE VERTE	<b>SEMOULE BIO</b>	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	
BROCOLIS	PURÉE DE PATATE DOUCE	JEUNES CAROTTES	<b>RIZ BIO PILAFF</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
SALADE DE FRUITS	POT DE CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT MAISON	
POÊLÉE POMME POIRE AUX ÉPICES	TARTE AUX POMMES MAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CAMEL	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# INTERNAT SAINT FRANCOIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
<b>CÉLERI RAVE FRAIS MAYONNAISE</b>	<b>ENDIVES ET SURIMI</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>	<b>TABOULE</b>	
<b>BATAVIA AUX DÈS DE FROMAGE</b>	<b>SALADE DE POIS CHICHE</b>	<b>PATE EN CROUTE</b>	<b>POMELOS</b>	
<b>SALADE DE RIZ AU JAMBON</b>	<b>FEUILLETÉ HOT DOG</b>	<b>BATAVIA ET CROUTONS</b>	<b>SALADE HARICOTS VERTS MAÏS TOMATE</b>	
<b>POISSON PANÉ CITRON</b>	<b>COTE DE PORC POELÉE</b>	<b>QUICHE LORRAINE MAISON</b>	<b>MOULES MARINIÈRES</b>	
<b>BLETTES EN GRATIN</b>	<b>RIZ PILAF</b>	<b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>	<b>FRITES</b>	
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>PETIT POIS AU JUS</b>	<b>PENNES</b>	<b>POELÉE DE LÉGUMES</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>COMPOTE DE FRUIT</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CLAFOUTIS AUX POIRES MAISON</b>	
<b>FLAN CARAMEL</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>SEMOULE AU LAIT</b>	<b>PECHE AU SIROP</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# INTERNAT SAINT FRANCOIS



**VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

**CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

**PRODUIT LOCAL**

**PRODUIT BIO**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
	<b>SALADE DE PATES AU SURIMI</b>  <b>SALADE D'AVOCAT ET CROUTONS</b>  <b>ENDIVES AU BLEU</b>	<b>ROSETTE ET CORNICHONS</b>  <b>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</b>  <b>CHOU-FLEUR VINAIGRETTE</b>	<b>LAITUE AU NOIX</b>  <b>FLAMMEKUECHE</b>  <b>HOUMOUS ET SES TARTINES</b>	
	<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>CORDON BLEU</b>	<b>JOUE DE PORC AU CARMEL</b>	
	<b>GRATIN DE CÉLERI</b>  <b>PUREE</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FARFALLES</b>	<b>SEMOULE BIO</b>  <b>PETITS POIS CAROTTES</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
	<b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>CHAUSSON AUX POMMES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>POIRE AU SIROP</b>	<b>LIEGEOIS CHOCOLAT</b>  <b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



Bon Appétit

# INTERNAT SAINT FRANCOIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
			<i>Bonnes vacances !</i>	
<b>BROCOLIS EN VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>SALADE PARISIENNE</b>	<b>SALADE COLESLAW</b>	
<b>SALADE DE RIZ AU JAMBON</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b>	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE FACON CAESAR</b>	
<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>SALADE NICOISE</b>	<b>MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE CORNICHONS</b>		
<b>FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>BOUCHÉES AUX QUENELLES ET CHAMPIGNONS</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>	<b>CHEESEBURGER</b>	
<b>POÉLÉE DE COURGETTES</b>	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	<b>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</b>	<b>POTATOES</b>	
<b>RIZ BIO</b>	<b>BLETTES A LA TOMATE</b>	<b>BLÉ PILAFF</b>		
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>PÊCHE AU SIROP</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>GLACE FACON SUNDAE</b>	
<b>COMPOTE DE FRUIT</b>	<b>SEMOULE AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER MAISON</b>	<b>PANNA COTTA AU COULIS</b>	<b>MILK SHAKE BANANE</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				

