

Institution Saint Michel de Solesmes

Menus du 4 Septembre au 20 Octobre 2023

Légende :



REGIONAL




VEGETARIEN



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits, ...)

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
JAMBON BLANC OU RÔTI DE DINDE FRITES FRAÎCHES GRATIN DE CHOU-FLEUR	OMELETTE AU FROMAGE OU CUISSE DE POULET RÔTIE FARFALLE CAROTTES À LA CIBOULETTE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON OU TOMATE FARCIE RIZ CRÉOLE COURGETTES A L'AIL	SAUTÉ DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE OU STEAK DE VEAU SEMOULE RATATOUILLE	POISSON PANÉ SAUCE COCKTAIL OU EMINCÉ DE PORC AU CURRY POMMES BOULANGERES ÉPINARDS À LA CRÈME	CHIPOLATA AUX HERBES OU PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS LENTILLES AUX CAROTTES	BOULES DE BOEUF A LA PROVENCALE OU MERGUEZ SEMOULE DUO DE CAROTTES	TORTELLINI A LA RICCOTA ET AUX EPINARDS OU BOEUF MIRONTON MINI PENNE	ESCALOPE DE PORC OU POULET SAUCE A LA CRÈME RIZ PILAF PETIT POIS	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE OU FRICADELLE FRITES FRAÎCHES SALADE
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
AIGUILLETES DE POULET A LA FORESTIÈRE OU SAUTÉ DE PORC FACON MARENGO PENNE RIGATE CHAMPIGNONS À LA CIBOULETTE	REPAS À THÈME : COUSCOUS COUSCOUS AUX DEUX VIANDES OU FALAFELS SEMOULE LEGUMES DU COUSCOUS 	PIZZA AU FROMAGE OU ESCALOPE DE DINDE POMMES NOISETTES PETIT POIS CAROTTES	CURRY DE BOEUF OU CHIPOLATA GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLANQUETTE DE LA MER OU BOULES D'AGNEAU RIZ AUX OIGNONS JULIENNE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC AU THYM OU VIENNOISE DE DINDE COEUR DE BLÉ FONDUE D'ÉPINARDS	OMELETTE ESPAGNOLE OU KEBAB FRITES FRAÎCHES PIPERADE BASQUE	BLANQUETTE DE VEAU OU ESCALOPE DE POULET RIZ GRATIN DE BROCOLIS	EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS OU SAUCISSE DE TOULOUSE MACARONI	GRATIN DE POISSON OU STEAK HACHÉ DE BOEUF POMMES DE TERRE AUX HERBES FEUILLE DE CHÈNE
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
HACHIS PARMENTIER OU HACHIS VÉGÉTAL GRATIN DE COURGETTES	RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS OU CÔTE DE PORC A LA MOUTARDE POMMES SAUTÉES LAITUE	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE OU VIENNOISE DE POULET BOULGHOUR CAROTTES AU JUS	CUISSE DE POULET OU SAUCISSE DE FRANCFORT COQUILLETES POELÉE DE LEGUMES	FILET DE COLIN À LA NORMANDE OU STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE FRITES FRAÎCHES ÉPINARDS À LA CRÈME	BOEUF A LA PROVENCALE OU AIGUILLETES DE VOLAILLE PENNE RIGATE	SAUTÉ DE DINDE A LA DIJONNAISE OU KEFTA D'AGNEAU A LA TOMATE POMMES NOISETTES GRATIN DE BROCOLIS A L'EMMENTAL	PILON DE VOLAILLE TANDOORI OU ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE SEMOULE RATATOUILLE	REPAS À THÈME : ESPAGNE PAËLLA OU RÔTI DE BOEUF RIZ JAUNE FEUILLE DE CHÈNE 	FILET DE LIEU MEUNIÈRE A L'ARMORICAINE OU SAUCISSE DE VOLAILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre					
PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS PAUPIETTE DE VOLAILLE FACON BASQUAISE OU SAUTÉ DE PORC AU CHORIZO COEUR DE BLÉ HARICOTS VERTS	GALETTE VÉGÉTALE ET SAUCE TOMATE OU SAUTÉ DE BOEUF A LA HONGROISE POMMES RISSOLÉES BATAVIA ET VINAIGRETTE	OMELETTE NATURE OU FILET DE LIEU NOIR RIZ CRÉOLE POËLÉE DE LEGUMES	CORDON BLEU SAUCE A L'ÉCHALOTE OU ESCALOPE DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS MIJOTÉS	CARBONARA DE POISSON OU BOLOGNAISE PENNE BROCOLIS A LA CRÈME					

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

