

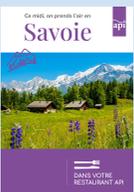
# Institution Saint Michel de Solesmes

## Menus du 2 Septembre au 18 Octobre 2024

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 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Hamburger au bœuf Fish burger <b>Frites fraîches</b> Sauce ketchup Salade verte	Bolognaise Bolognaise de légumes et pois chiches Macaroni Emmental râpé <b>Carottes</b> braisées	Sauté de <b>porc</b> à la Provençale Filet de hoki Semoule Ratatouille	<b>Omelette nature</b> <b>Pavé fromager</b> Riz créole Courgettes braisées	Filet de merlu Sauce au citron Poisson pané Haricots verts Coeur de blé	Escalope Viennoise Filet de colin à la Bordelaise <b>Pommes de terre</b> vapeur Fondue de poivrons aux oignons	Aiguillettes de poulet Sauce au <b>Marioilles</b> Nuggets végétariens Riz pilaf Champignons en persillade	Assiette kebab Poisson pané Salade verte Frites fraîches	Couscous végétarien <b>Falafels</b> Couscous au poulet et merguez Semoule Légumes de couscous	Gratiné de la mer au colin Nuggets de poisson Coeur de blé Poêlée de <b>carottes</b> et butternut
lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Sauté de poulet aux olives Beignets de poisson Sauce tartare Semoule Petits pois aux oignons	Boulettes au Boeuf Dos de colin Sauce au citron Haricots beurre persillés Riz	Cuisse de poulet rôtie aux herbes Falafels Purée de <b>pommes de terre</b> Épinards à la crème	<b>Repas à thème : Braderie de Lille</b> 	Colombo de poisson <b>Galette végétale</b> Coeur de blé Ratatouille	Émincé de porc à l'Orientale Cuisse de poulet rôtie aux herbes Jus lié au thym et citron Gratin dauphinois ( <b>pommes de terre</b> ) Courgettes braisées	Tomates farcies Poisson meunière Riz créole Brunoise de légumes	<b>Tortellini au fromage</b> <b>Tortellini ricotta épinards</b> <b>Salade verte</b>	Cordon bleu de dinde Filet de colin à la bordelaise Coeur de blé <b>Carottes</b> au persil plat	Omelette fromagère Calamars à la Romaine Torsades Emmental râpé Brocolis à l'ail
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Hachis Parmentier Brandade de poisson Salade verte	Cordon bleu de dinde Brochette de poisson <b>Pommes de terre</b> au paprika <b>Carottes</b> au persil plat	Pilons de poulet rôtis marinés <b>Omelette nature</b> Piperade Blé à la tomate	Sauté de <b>bœuf</b> à l'Indienne Marmite du pêcheur au colin Riz créole Chou fleur rôti au four	Carbonara de colin Boulettes à l'agneau Sauce curry Coquillettes Courgettes braisées	<b>Animation Savoyarde</b> 	Bolognaise <b>Bolognaise de pois</b> Penne	Courgettes farcies Poisson pané Riz créole <b>Carottes</b> façon Vichy	Blanquette de colin Sauté de poulet Tikka Masala <b>Pommes de terre</b> au paprika Endives à la cassonade	Filet de colin Sauce à l'aneth Saucisses de Strasbourg Semoule Haricots verts à l'ail
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre					
Chipolatas aux herbes Merguez Semoule Ratatouille	<b>Boulettes au soja à la tomate et au basilic</b> Steak d'Emmental Pommes rissolées Brocolis gratinés	Lasagnes à la bolognaise Lasagnes au saumon et aux épinards Salade verte	Nuggets de volaille Jambon braisé Macaroni Julienne de légumes à l'huile d'olive	Filet de merlu Sauce crevettes Poisson meunière Riz jaune Haricots plats en persillade					

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