

Menus du 25 Avril au 10 Juin 2022

menu unique 4 éléments ST JOSEPH

Lundi 25 avril	Mardi 26 avril	Mercredi 27 avril	Jeudi 28 avril	Vendredi 29 avril
Betteraves rouges	Salade de tomates mozzarella		Salade vinaigrette	Goyère au Comté
Allumettes de porc/poisson façon carbonarra Penne Bio	Sauté de boeuf Haricots verts Bio et pomme de terre vapeur		Parmentier de lentilles aux légumes et comté	Poisson pané Msc sauce italienne Riz Bio aux courgettes
Mousse au chocolat	Fruits de saison		Yaourt aromatisé	Banane BIO

Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
Salade de haricots verts Bio	Méli mélo de crudités au fromage			
Rôti de porc Hve	Marmite de colin MSC sauce Espagnole			
Purée de pomme de terre	Ratatouille et semoule Bio			
île flottante	Fruit			

Lundi 02 mai	Mardi 03 mai	Mercredi 04 mai	Jeudi 05 mai	Vendredi 06 mai
Celeri remoulade	Concombres vinaigrette		Macédoine de légumes	Salade grecque
Cordon bleu Gratin de choux fleur HVE et pomme de terre	Jambalaya de légumes Riz BIO		Fricassé de merlu MSC sauce Normande Purée de carottes et pomme de terre	Bolognaise de boeuf/ de soja coude rayé et emmental BIO
Compote de pommes	Fromage blanc sucré		Maasdam BIO	Gâteau aux amandes

Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Mercredi 01 juin	Jeudi 02 juin	Vendredi 03 juin
Macédoine de légumes	Salade de tomates au pesto			Salade verte vinaigrette Concombre vinaigrette
Saucisse de Strasbourg	Gratin de penne Bio cheddar et légumes		Paella de poulet/poisson RIZ BIO	Pizza tomate moza et emmental
Mayonnaise Frites	Banane BIO		Edam BIO	Flan nappé caramel Yaourt brassé

Lundi 09 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Carotte râpé vinaigrette	Batavia vinaigrette		Tomate vinaigrette	Feuilleté napolitain
Crêpinette de porc sauce au jus Pommes de terre rissolées	Blanc de poulet sauce niçoise Semoule BIO		Lasagne de légumes	Filet de poisson meunière MSC Epinard vache qui rit et pomme vapeur
Camembert Bio	Liegeois au chocolat/		Yaourt nature	Banane bio

Lundi 06 juin	Mardi 07 juin	Mercredi 08 juin	Jeudi 09 juin	Vendredi 10 juin
	Pastèque		Salade de tomates basilic	Concombre vinaigrette
	Raviolis de boeuf FR Emmental râpé		Chipolatas LR Compote de pomme et pomme vapeur	Gratin de gnocchis à la provençale
	Yaourt aromatisé		Camembert Bio	Roulé à la fraise

Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Mercredi 18 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
Betteraves Bio vinaigrette	Concombre vinaigrette			Tomates mozzarella
Paupiette de veau sauce Hongroise/chili sin carne	Bouchée mozzarella et tomates		Cassoulet saucisse et saucisson	Sauté de poulet au miel et épices
Penne Bio emmental	Gratin de courgettes et pomme de terre		Lingots de Nord tomates pomme de terre vapeur	Riz Bio aux petits légumes
Salade de fruit	Flan vanille		Chantailou	Gâteau au yaourt et coulis