

Menus du 08 Novembre au 17 Décembre 2021

Menu unique ST Joseph

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |

| Lundi 08 novembre | Mardi 09 novembre | Mercredi 10 novembre | Jeudi 11 novembre | Vendredi 12 novembre |
|---|---|----------------------|---|---|
| Potage au potiron | Salade verte vinaigrette aux agrumes | | | Goyère au comté et emmental |
| Emincé de poulet aux champignon subs:filet de colin | Paupiette de veau sauce à l'ancienne subs:bouchée mozzarella tomates basilic | | | Filet de merlu MSC sauce citron Purée de carottes et pommes de terre |
| Gratin de chou fleur et pommes de terre | Torsades Bio et Emmental Bio | | | |
| Mousse au chocolat | Banane Rin | | | Orange Rin |
| Lundi 15 novembre | Mardi 16 novembre | Mercredi 17 novembre | Jeudi 18 novembre | Vendredi 19 novembre |
| Betteraves Bio vinaigrette | Potage façon cultivateur | | Potage de poireaux et pommes de terre | Salade d'endives vinaigrette au miel |
| Sauté de porc sauce blackwell subs:quenelle nature Haricots verts pomme de terre persillées | Bolognaise de lentilles Bio Farfalle emmental râpé | | hachis parmentier de boeuf subs :parmentier de poisson | Filet de poisson pané MSC ratatouille non Bio et semoule Bio |
| Yaourt nature sucré | Fruit de saison | | Massadam BIO | Clafoutis pomme poire du chef |
| Lundi 22 novembre | Mardi 23 novembre | Mercredi 24 novembre | Jeudi 25 novembre | Vendredi 26 novembre |
| Taboulé BIO | Potage de légumes | | Carottes Bio vinaigrette | Salade iceberg au surimi ,dés ananas vinaigrette |
| Sauté de boeuf façon bourguignon subs:Filet de colin Msc | Lardons de porc carbonara subs:galette de légumes | | Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette | Emincé de poulet sauce shoyu subs:filet de colin sauce citron riz Bio jaune |
| Purée de potiron et pomme de terre | Torsade BIO | | | |
| Fromage blanc nature et sucre | Compote de pommes | | Banane Bio | Hawaii cake du chef |

| Lundi 29 novembre | Mardi 30 novembre | Mercredi 01 décembre | Jeudi 02 décembre | Vendredi 03 décembre |
|--|--|----------------------|---|---|
| Soupe à l'indienne | Céleri râpé mayonnaise | | Soupe à l'oignon | Tarte aux poireaux roquefort |
| Sauté de poulet sauce façon blanquette subs:Filet de colin | Omelette fraîche Frites ketchup | | Bolognaise de boeuf subs: bolognaise de lentilles Spaghetti emmental râpé BIO | Poisson pané 100% filet Epinards à la crème Pommes de terre |
| Riz de Camargue IGP | | | | |
| Tomme noir IGP | Kiwi BIO | | Crème dessert vanille | Banane Rin |
| Lundi 06 décembre | Mardi 07 décembre | Mercredi 08 décembre | Jeudi 09 décembre | Vendredi 10 décembre |
| Velouté d'endive au fromage fondu | Haricots verts Bio vinaigrette fines herbes | | Salade coleslaw | Salade de lentilles Bio vinaigrette |
| Paupiette de veau sauce tomate subs:filet de merlu msc semoule BIO | Emincé de dinde sauce curcuma subs:omelette Carottes, navets et pommes de terre Flan chocolat | | Marmite de colin sauce à l'ancienne Riz de camargue IGP | Pizza tomate champignons mozzarella emmental |
| Friandise de st nicolas et clémentine | | | Yaourt nature sucré | Orange BIO |
| Lundi 13 décembre | Mardi 14 décembre | Mercredi 15 décembre | Jeudi 16 décembre | Vendredi 17 décembre |
| Betteraves BIO vinaigrette | Potage potimarron | | Carmine rouge vinaigrette au miel | Mousse de canard toast terrine de poisson toast |
| Poisson blanc meunière sauce tartare | Sauté de porc sauce au curry subs: beignet de calamar Torsades BIO | | Cordon bleu pomme noisette subs:nuggets de maïs | Sauté de chapon sauce pain épice subs filet de merlu |
| Haricots verts aux oignons et pommes de terre | | | Ile flottante | pomme rosti et légumes |
| Crème dessert chocolat | Orange BIO | | | Bûche de Noël |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |