

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 16
Mar

Chou blanc vinaigrette

Rillettes de sardines

Salade brésilienne

riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois

Croque italien

pain de mie, lait, mozzarella, tomate, jambon

Salade verte

Céleri braisé

Boullgour aux petits légumes

Petit moulé

Assortiment de fromages et laitages

Mousse à la framboise

Corbeille de fruits

Gâteau marbré

Flan au chocolat

MARDI | 17
Mar

Pâté de foie

Achards de légumes

carotte, chou blanc, haricot vert

Salade impériale

feuille de chêne, carotte, pomme

Pizza royale

Courgettes au

gingembre et amandes

Salade verte

Saint-Paulin

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Stracciatella

Moeilleux au fromage

Compotée de pommes meringuée

MERCREDI | 18
Mar

Salade catalane

feuille de chêne, maïs, haricot rouge, polivron

Céleri rémoulade

Chou-fleur sauce aurore

Sauté de veau aux olives

Farfalle saveur du midi

Julienne de légumes

Fromage blanc

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Banane au four

Mousse au cacao

Smoothie aux fruits rouges

JEUDI | 19
Mar

Salade printanière

iceberg, emmental, tomate

Assiette de charcuteries

salami, pâté, roulade de dinde

Betteraves à la vinaigrette

Poulet sauce mimolette

Semoule berbère

Navets braisés

Carré de l'Est

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Gâteau pommes Tatin

Duo d'agrumes

Pudding crème anglaise



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



LYCEE ST JOSEPH



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGO

LUNDI 16 Mar

Œufs durs sauce piccalilli
œuf, sauce piccalilli

Pâté de foie

Carottes râpées vinaigrette

Pizza au fromage

Macaronis à l'andalouse
macaroni, légumes andalouse

Poissonnette

Macaroni

Epinards à la béchamel

Brie

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Entremets à la vanille

Compote de pommes et abricots

Gâteau au chocolat

MARDI 17 Mar

Concombre sauce andalouse (Sarran)

Salade de pommes de terre aux légumes

Betteraves sauce crémeuse

Friand au fromage

Sauté de porc à la provençale

Poulet yassa

Carottes berbères

Semoule

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fromy

Tomme blanche

Corbeille de fruits

Cake à l'orange

Pêche au sirop

Fromage blanc au sirop de cassis

MERCREDI 18 Mar

Concombre au pamplemousse

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Cervelas à la vinaigrette

Pain de courgettes

Rôti de dinde sauce chasseur

Boullgour à la cantonaise

Boullgour pilaf

Ratatouille

Edam

Mimolette

Yaourt nature sucré

Fraidou

Ananas sirop épicé

Compote de pommes

Salade de fruits

Mille-feuille à la vanille

JEUDI 19 Mar

Endives aux pommes vinaigrette

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Torti façon piémontaise
torti, maïs, tomate, épaulle

Cervelas à la vinaigrette

Carbonnade flamande

Colin sauce spéculoos

Choux de Bruxelles aux lardons

Pommes frites

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Emmental

Petit moulé

Moeilleurs framboises spéculoos maison

Gaufre sauce chocolat

Mousse au cacao

Corbeille de fruits

19 Mar



Salade de carotte, betterave et kiwi

Carrousel de crudités
carotte, céleri, assaisonnement du soleil,

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Onion rings sauce basilic

Waterzooï de poissons

Pavé du fromager à l'emmental

Riz pilaf 4 épices spéculoos

Petits pois

Salade verte

Cotentin

Fondu Président

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Mousse aux spéculoos

Œufs en neige au caramel

Corbeille de fruits

Ananas sirop épicé

20 Mar



LYCEE ST JOSEPH



Spécialité du chef

Nouveauté Produits Locaux Végé Végétarien

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine