

AU MENU CETTE SEMAINE - Diner

LUNDI 12
Oct

Salade de lentilles
lentille, croûtons, bûchelette, miel, coriandre

Crumble à la niçoise
ratalouille, basilic, Oignon jaune, ail, fromage blanc

Œufs durs mayonnaise

Rôti de veau

Blettes au jus

Semoule aux épices

Cotentin

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Flan chocolat

Fromage blanc au sirop de grenadine

Gâteau marbré

MARDI 13
Oct

Salade du maraîcher
feuille de chêne, concombre, champignon, tomate, feuille de chêne, concombre, champignon, tomate, petit pois, bouillon de légumes, menthe

Salade anglaise

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Echine de porc demi-sel

Pommes cubes rissolées

Ragoût de légumes
chou vert, navets, carotte, coriandre, Bouillon de

Fromage blanc

Assortiment de fromages et laitages

Mousse aux spéculoos

Compote de pommes et bananes

Fruit

Entremets au café

MERCREDI 14
Oct

Chou fleur sauce du verger (Sarran)

Boullgour à l'oriental
boullgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petit

Salade du Rhône
feuille de chêne, Vinaigrette, œuf, croûtons, lardon

Spaghetti à la bolognaise

Salade verte

Carottes au cumin

Brebis crème

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Ananas et caramel au lait

Pain perdu

Duo de mousses au chocolat

JEUDI 15
Oct

Concombre au surimi

Achards de légumes
carotte, chou blanc, haricot vert

Salade du chef
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate, persil

Pizza paysanne

Poêlée de légumes
haricot vert, choux fleurs, champignons, courgette

Blé pilaf

Salade verte

Croûte noire

Assortiment de fromages et laitages

Bananouil
banane, fenouil, œuf, fromage blanc, lait

Douceur aux myrtilles

Smoothie vanille

Fruit

LYCEE ST JOSEPH

Spécialité du chef **M** Nouveauté

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Des idées plus savantes

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