

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI 02
Nov

Rillettes de sardines

Endives au jambon blanc

Endives aux croûtons

Boulettes kefta au cumin

Choux-fleurs persillés

Pommes frites

Petit moulé noix

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Palmer sucre cassonade

Oranges à la cannelle

Duo de mousses au chocolat

MARDI 03
Nov

Dips de carottes sauce aneth

Betteraves vinaigrette agrume

Sauccisson sec et cornichon

Tajine de poulet aux dattes

Semoule aux épices

Légumes tajine

Fromage blanc

Assortiment de fromages et laitages

Neige aux myrtilles

blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles

Corbelle de fruits

Riz à l'impératrice

Compote de pommes et pêches

MERCREDI 04
Nov

Fenouil émincé vinaigrette

Roulade aux olives

Salade de cocos aux herbes

Chili con carne

Poêlée de légumes

Riz de grand-mère

Salade verte

Gouda

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Abricots à la crème anglaise

Gâteau marbré

Smoothie à la vanille

JEUDI 05
Nov

Salade de maïs

Andouille cornichons

Salade verte aux croûtons

Sauté de bœuf aux olives

Macaroni

Navets braisés

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Mousse au nougat

Taboulé fruits secs & menthe fraîche

Flan nappé au caramel

LYCEE ST JOSEPH

Nouveauté

Viande
racée

Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Dysidiers pleins
l'année

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

elior