

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 03
Mai

Salade méditerranéenne

couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron

Assiette de charcuteries

salamini, pâté, roulade de dinde

Radis beurre

Nugget filet poulet

Haricots beurre en persillade

Riz créole

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Mousse au cacao

Crème fouettée aux fruits

crème, framboises, mousse

Mousse chocolat au lait

MARDI | 04
Mai

Salade du chef

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Salade de pommes de terre

Champignons crus en rémoulade

Côte de porc au jus

Courgettes saveur du midi

Purée de pommes de terre au fromage

Salade verte

Montboissier

Assortiment de fromages et laitages

Gâteau citron amande

Compote de pommes

Fruit

Neige aux myrtilles

blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles

MERCREDI | 05
Mai

Assiette de crudités

Carotte, céleri, tomate, salade

Betteraves à l'échalote

Pâté de foie

Merguez

Boulgour pilaf

Légumes de couscous

Mimolette

Assortiment de fromages et laitages

Liégeois à la vanille

Fruit

Tarte au flan

Œufs en neige au caramel

JEUDI | 06
Mai

Roulade aux olives

Carottes râpées vinaigrette

Salade verte

Rissole de veau sauce champignons

Pommes noisettes

Epinards à la béchamel

Fromage frais nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Gratin de pêches

Entremets au café

Mousse aux spéculoos

Produits locaux



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

LYCEE ST JOSEPH

elior®

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