

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 07 Jun

Friand au fromage

Melon Bio
Pâté Bio

Carrousel de crudités
Carotte, céleri, assaisonnement du soleil,
Tomate mozzarella

Omelette nature

Croquettes de poisson sauce tartare

Ratatouille

Purée de pommes de terre

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Cotentin

Fruit

Mousse au pain d'épices

Flan à la vanille

Gaufre fantasia



Bio



Végo



Origine France

MARDI 08 Jun

Mélange salade noix et pommes

Fenouil émincé vinaigrette

Saucisson à l'ail fumé

Smoothie au céleri et ketchup

Tomate farcie

Poulet sauce curry

Boulgour pilaf

Choux-fleurs persillés

Fondu Président

Petit moulé

Gouda

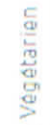
Yaourt nature sucré

Compote de pommes et abricots

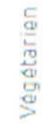
Gratin de pêches

Fruit

Mille-feuille à la vanille



Végo



Végétarien

Origine France

MERCREDI 09 Jun

Panini chèvre et lardons

Sandwich baguette Bayonne

Chips

Salade verte

Béignets aux pommes

Bâtonnet de glace à la vanille

Cocktail de fruits



Spécialité du chef



Nouveauté

JEUDI 10 Jun

Melon vert

Dips de carottes sauce aneth

Œufs durs mimosa

Homous de pois cassés à la menthe

Nuggets de volaille

Tortilla de Chili aux légumes

Courgettes saveur du midi

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Cotentin

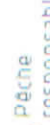
Tomme blanche

Gâteau aux cerises

Grillé aux pommes

Entremets au praliné

Fruit



Pêche responsable

VENDREDI 11 Jun

Pâté de foie

Rillettes à la sardine

Chou-fleur sauce aurore

Salade so british
chou blanc, fenouil, raisin, Pomme

Moules gratinées

Pavé de colin à la basquaise

Riz créole

Fondue de poireaux

Carré de l'Est

Tomme blanche

Fromage fouette au sel de guérande

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes

Fromage blanc à la menthe glaciale

Entremets au chocolat et poires

LYCEE ST JOSEPH



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

