

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 14
Jun

Torti tricolores
à la méditerranéenne
Melon vert

Betteraves vinaigrette agrume

**Rôti de porc Label
sauce forestière**

Pavé de colin
à l'américaine

Poêlée du jardin

Pommes cubes rissolées

Tomme blanche

Camembert

Cotentin

Yaourt nature sucré

Fruit

Crème brûlée cœur
fondant à l'orange

Gaufre fantasia

Compote de poires



Label
Rouge



Pêche
responsable



Origine
France



Produits
locaux



Spécialité
du chef

MARDI | 15
Jun

Tomates et concombres
miel et colombo

Cervelas à la vinaigrette

Cake salé aux carottes

Poulet yassa

Spaghetti à la carbonara

Spaghettis

Tomates au four

Cotentin

Petit moulé

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Mousse au cacao

Entremets caramel

Pain perdu à la rhubarbe

Fruit

JEUDI | 17
Jun

Pain de légumes

fromage blanc, semoule, œuf, carotte, Sauce

Poireaux vinaigrette

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate
Mortadelle

Sauté de bœuf aux carottes

Cordon bleu

Purée de pommes de terre

Haricots verts à la provençale

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Flan à la vanille

Compote pomme fraise

Batonnet glace chocolat

VENDREDI | 18
Jun

Salade mélangée,
radis & emmental

Salade de riz
riz, haricot rouge, poltron

Achards de légumes
Carotte, chou blanc, haricot vert

Pavé de colin sétoise

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Saint-Paulin

Gouda

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Cake au chocolat et vanille

Roulé aux myrtilles

Mousse aux Petits Beurre

Fruit

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

