

Au menu du Lundi 08 Novembre au Vendredi 12 Novembre

LYCEE ST JOSEPH

LUNDI 08 Nov

- Friand au fromage**
- Carottes râpées vinaigrette**
- Trio mexicain haricot rouge, pois chiche, maïs**
- Pâté de foie**
- Chipolatas grillées**
- Coquille de poisson sauce aurore**
- Purée de potiron**
- Pommes grenailles rôties**
- Vache qui rit**
- Rondelé ail fines herbes**
- Saint-Paulin**
- Yaourt nature sucré**
- Flan à la vanille**
- Entremets caramel**
- Fruits**
- Gâteau basque**

MARDI 09 Nov

- Célérier rémoulade**
- Salade chouïdoun chou rouge, raisin, Huile moularde**
- Macédoine à la vinaigrette**
- Pizza au fromage**
- Emincé de bœuf à la bourguignonne**
- Cordon bleu**
- Carottes saveur du jardin**
- Riz de grand-mère**
- Tomme blanche**
- Camembert**
- Yaourt nature sucré**
- P'tit Louis**
- Cake crousti chocolat**
- Roulé aux myrtilles**
- Fruits**
- Halwa**

MERCREDI 10 Nov

- Club sandwich carotte concombre**
- Sandwich baguette saumon fromage crudités**
- Panini chèvre et lardons**
- Chips**
- Salade verte**
- Yaourt à la grecque framboise**
- Yaourt aromatisé**
- Fruits**
- Compote pommes bananes**
- Cake au miel**
- Beignet chocolat noisette**

Empty menu box

VENDREDI 12 Nov

- Crème de potiron local Bio**
- Jambon rôti au miel**
- Gratin dauphinois**
- Crumble aux pommes**

Produits locaux

Spécialité du chef

Végéter EcoRespon



Le menu de la semaine

A B C D E

Le menu de la semaine est composé de plats équilibrés et variés. Les plats sont préparés avec des produits locaux et de saison. Les plats sont servis avec une sauce à volonté. Les plats sont servis avec une sauce à volonté.

El permet aussi de classer la recette selon 5 critères et lettres A, B, C, D, E. Plus la lettre est basse, plus l'impact environnemental est faible.

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