

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI 22 Nov

Betteraves

Pizza au fromage

Duo de saucissons
sauccisson nature et fumé

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge

Omelette portugaise

Beignet calamari sauce tartare

Chou-fleur et pommes de terre

Purée de pommes de terre

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Brie

Fruits

Roulé au chocolat

Compote d'ananas

Fian à la vanille

MARDI 23 Nov

Dips carottes sauce aneth

Salade Ninon

feuille de chiène, crevette, ananas, persil,
Caviar de betteraves

Friand au fromage

Emincé de porc à l'ananas

Macaroni au cheddar et dinde

Petits pois

Macaroni

Tomme blanche

Coulommiers

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Cake à l'orange

Barre bretonne
caramel beurre salé

Entremets au praliné

Fruits

MERCREDI 24 Nov

Panini au chorizo et poivron

Box de Penne bolognaise
penne rigate, Sauce bolognaise, emmental, boîte en

Salade verte

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Fruits

Beignet chocolat noisette

Donuts au sucre

JEUDI 25 Nov

Houmous de haricots blancs au curry

Taboulé aux petits légumes marinés

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Quiche lorraine

Pilons de poulet à l'américaine

Kefta d'agneau sauce tomate

Haricots beurre saveur du midi

Boullgour pilaf

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Gouda

Petit moulé

Fruits

Entremets au caramel et pêche

Gâteau intense au chocolat

Crème péruvienne

VENDREDI 26 Nov

Salade verte aux croûtons

Crêpe au fromage

Coquillettes sauce cocktail

Œufs durs mimosa

Pesca de poisson pané et citron

Echine de porc

Riz aux petits légumes

Epinards à la crème

Vache qui rit

Cotentin

Camembert

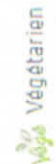
Yaourt nature sucré

Namoura Liban

Gâteau de tapioca à la banane

Beignet banane

Compote pommes fraises



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



LYCEE ST JOSEPH



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