



Déjeuner du lundi 08 novembre au vendredi 12 novembre 2021

Saint Joseph - self



Lundi 08

Buffet d'entrées

Escalope de Poulet*

Chipolatas grillées*

Frites

**Haricots Beurre
persillés**

Buffet de desserts

Mardi 09

Buffet d'entrées

Paupiette de Veau*

Omelette nature

Coquillettes

**Brunoise de Légumes
à la Provençale**

Buffet de desserts

Mercredi 10

Buffet d'entrées

Cuisse de canard *

**Brandade de Poisson
Parmentière*_**

**Purée de Pommes de
terre**

Brocolis

Buffet de desserts

Jeudi 11

Vendredi 12

Buffet d'entrées

**Sauté de boeuf
bourguignon**

Gratin Dauphinois*

**Choux Braisés aux
lardons*_**

Buffet de desserts



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison

Viande bovine d'origine française

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.







Déjeuner du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021




Saint Joseph - self

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Buffet d'entrées Aiguillette de poulet * Merguez grillées* Macaronis* Jeunes Carottes Buffet de desserts	Buffet d'entrées Fondant de Porc au pesto rosso* Normandin de veau* Frites Petits pois* Buffet de desserts	Buffet d'entrées Filet de Cabillaud* Hachis Parmentier*  Purée de Pommes de terre Julienne de Légumes Buffet de desserts	Buffet d'entrées Curry de potimarron aux deux lentilles Rôti de Dinde * Riz Fondue de poireaux à la crème* Buffet de desserts	Buffet d'entrées Poisson Pané  Emincé de Boeuf sauté au Paprika* Semoule de Couscous Ratatouille Buffet de desserts



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.













Déjeuner du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021



Saint Joseph - self


Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Buffet d'entrées Sauté de porc a l'estragon*  Omelette nature Frites Brocolis Buffet de desserts	Buffet d'entrées Paupiette de Dinde*  Sauté de boeuf bourguignon  Semoule de Couscous Brunoise de Légumes à la Provençale Buffet de desserts	Buffet d'entrées Kig ar farz*  Filet de Lieu* Pommes de terre vapeur Légumes pot au feu Buffet de desserts	Buffet d'entrées Rougail saucisse*  Cuisse de Poulet * Riz BIO*  Haricots Beurre persillés Buffet de desserts	Buffet d'entrées Pâtes Carbonara*  Rôti de Boeuf  Torsades Epinards à la Crème* Buffet de desserts



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc d'origine française 

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.








Déjeuner du lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre 2021




Saint Joseph - self

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Buffet d'entrées Cervelas Obernois Sauté d'agneau au curry * Pâtes Farfalle Carottes au jus* _ Buffet de desserts	Buffet d'entrées Filet de Colin meunière Sauté de Dinde thaï Riz Pilaf Courgettes à l'ail Buffet de desserts	Buffet d'entrées Crêpinette de porc  Pavé de Saumon* Pommes de terre Boulangère Poêlée Méridionale Buffet de desserts	Buffet d'entrées Steak haché  Emincé de Porc à la tomate*  Frites Haricots Verts Buffet de desserts	Buffet d'entrées Colombo de poulet antillais* Boulette de soja tomate et basilic Semoule de Couscous Ratatouille Buffet de desserts



Légende : **Viandes - Poissons- Oeufs** / **Fruits et légumes** / **Féculents**

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc d'origine française 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.





Déjeuner du lundi 06 décembre au vendredi 10 décembre 2021



Saint Joseph - self

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Buffet d'entrées Merguez grillées* Aiguillette de poulet * Riz safrané* Julienne de Légumes Buffet de desserts	Buffet d'entrées Cordon Bleu de Volaille* Blanquette de Veau* Frites Petits pois* Buffet de desserts	Buffet d'entrées Escalope de Poulet* Sauté de lapin a la moutarde Blé pilaf Poêlée Campagnarde Buffet de desserts	Buffet d'entrées Paupiette de Veau* Tajine de boeuf* Semoule de Couscous bio Brunoise de Légumes à la Provençale Buffet de desserts	Buffet d'entrées Pâtes Bolognaise* Filet de Colin* Torsades Choux-fleurs persillés Buffet de desserts



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison

Agriculture biologique

Viande bovine d'origine française

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.

