



Dîner du lundi 08 novembre au vendredi 12 novembre 2021

Saint Joseph - self



Lundi 08

Buffet d'entrées

Sauté de Dinde*

Riz

Légumes du jour

Buffet de desserts

Mardi 09

Buffet d'entrées

Escalope de Porc 

Semoule de
Couscous

Légumes du jour

Buffet de desserts

Mercredi 10


Jeudi 11

Vendredi 12



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

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc 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.





Dîner du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021



Saint Joseph - self

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Buffet d'entrées</p> <p>Emincé de Porc au caramel*</p> <p>Riz safrané*</p> <p>Légumes du jour</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Sauté de poulet a la crème*</p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Légumes du jour</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Gratin de tortellini ricota Epinard</p> <p>Salade verte</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Quiche au Thon Maison</p> <p>Quiche lorraine maison *</p> <p>Salade verte</p> <p>Buffet de desserts</p>	

 Légende : **Viandes - Poissons- Oeufs** / **Fruits et légumes** / **Féculents**
Fruits et légumes de saison  Viande de porc 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.





Dîner du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

Saint Joseph - self



Lundi 22

Buffet d'entrées

Steak haché pizzaiolo 

Blé aux petits légumes 

Buffet de desserts

Mardi 23

Buffet d'entrées

Risotto de poulet*

Buffet de desserts

Mercredi 24

Buffet d'entrées

pizza campagnarde*

Salade verte

Buffet de desserts

Jeudi 25

Buffet d'entrées

Rôti de Porc*

Lentilles aux lardons


Buffet de desserts

Vendredi 26



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.





Dîner du lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre 2021

Saint Joseph - self



Lundi 29

Buffet d'entrées

Escalope de Dinde *

Pommes noisettes

Légumes du jour

Buffet de desserts

Mardi 30

Buffet d'entrées

Blanquette de Veau* 

Semoule de
Couscous bio 

Légumes du jour

Buffet de desserts

Mercredi 01

Buffet d'entrées

Gratin de tortellini
ricota Epinard

Buffet de desserts

Jeudi 02

Buffet d'entrées

Falafel au coulis de
tomate

Blé au curry 

Légumes du jour

Buffet de desserts


Vendredi 03

Fruits et légumes de saison 



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

Viande bovine d'origine française 

Agriculture biologique 

*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.





Dîner 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 Brochette de dinde* Purée de Pommes de terre Buffet de desserts	Buffet d'entrées Salade verte Buffet de desserts	Buffet d'entrées Sauté de porc provençale*  Riz Buffet de desserts	Buffet d'entrées Saucisse de Toulouse*  Lentilles au jus Buffet de desserts	



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

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc 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.

