



Déjeuner du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022



Saint Joseph - self

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Brochette de dinde*	Cordon Bleu de Volaille*	Côte de Porc*	Escalope de blé panée	Pâtes Bolognaise*
Blanquette de Veau*	Tajine de boeuf*	Cassiolette de la mer aux petits légumes*	Sauté de poulet	Andouillette *
Riz safrané*	Frites	Pommes de Terre au four	Semoule de Couscous bio	Torsades
Ratatouille	Légumes tajine	Poêlée de légumes	Haricots Beurre persillés	Courgettes sautées*
Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain



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

Fruits et légumes de saison

Agriculture biologique

Viande bovine d'origine française

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.





Déjeuner du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022



Saint Joseph - self

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Buffet d'entrées Paupiette de Veau* Omelette nature Frites Petits pois* Buffet de desserts Petit pain	Buffet d'entrées Boulettes de Boeuf* Sauté d'agneau au curry * Semoule de Couscous Brunoise de Légumes à la Provençale Buffet de desserts Petit pain	Buffet d'entrées Gratin du soleil * Escalope de Poulet* Riz Julienne de Légumes Buffet de desserts Petit pain		

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.









Déjeuner du lundi 30 mai au vendredi 03 juin 2022




Saint Joseph - self

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Sauté de porc a l'estragon* 	Sauté de dinde au curry*	Poulet rôti	Bolognaise Végi	Poisson Pané 
Merguez grillées*	Normandin de veau*	Dos de Cabillaud*	Rôti de Porc*	Emincé de Boeuf sauté au Paprika*
Semoule de Couscous bio 	Frites	Purée de Pommes de terre	Torsades	Riz BIO* 
Jeunes Carottes	Flan de courgettes	Fondue de poireaux à la crème*	Poêlée Méridionale	Ratatouille
Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain




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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 

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.

