




## Dîner du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022




### Saint Joseph - self


Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Buffet d'entrées</b> <b>Boulettes de Boeuf*</b>  <b>Purée de Pommes de terre</b> <b>Légumes du jour</b> <b>Buffet de desserts</b>	<b>Buffet d'entrées</b> <b>Croque Monsieur Maison</b> <b>Salade verte</b> <b>Buffet de desserts</b>	<b>Buffet d'entrées</b> <b>Rôti de Porc*</b> <b>Riz</b> <b>Légumes du jour</b> <b>Buffet de desserts</b>	<b>Buffet d'entrées</b> <b>Saucisse de Toulouse*</b>  <b>Pommes de terre rissolées</b> <b>Légumes du jour</b> <b>Buffet de desserts</b>	

Fruits et légumes de saison 



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

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.





## Dîner du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022



### Saint Joseph - self

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<b>Buffet d'entrées</b>  <b>Risotto de porc*</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Buffet de desserts</b>	<b>Buffet d'entrées</b>  <b>Sauté de Dinde*</b>  <b>Blé</b> <b>Légumes du jour</b>  <b>Buffet de desserts</b>			



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

Fruits et légumes de saison 🌸

\*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 30 mai au vendredi 03 juin 2022

Saint Joseph - self



Lundi 30

Buffet d'entrées

Steak haché pizzaiolo 

Coquillettes

Légumes du jour

Buffet de desserts

Mardi 31

Buffet d'entrées

Escalope de Porc 

Riz au Curry

Légumes du jour

Buffet de desserts

Mercredi 01

Buffet d'entrées

Pasta box

Salade verte

Buffet de desserts

Jeudi 02

Buffet d'entrées

Chipolatas grillées\*

Pommes de Terre au four

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 

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.

