













Menu de la semaine du mardi 02 au vendredi 05 mai 2023
Saint Joseph - self

Déjeuner	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
ENTREE	Buffet d'entrées ~~~ Pastèque  ~~~ Torsades à la greque	Buffet d'entrées ~~~ Concombre vinaigrette ~~~ Rillettes de porc	Buffet d'entrées ~~~ Carottes râpées  ~~~ Salade de fonds d'artichauts (mimolette-Bacon-Tomate)	Buffet d'entrées ~~~ Toast au camembert ~~~ Tomates mozzarella 
PLAT	Sauté de dinde forestier	Hachis végétarien	Paupiette de Veau	Paëlla maison
GARNITURE	Semoule de Couscous ~~~ Brunoise de Légumes à la Provençale	Purée de Pommes de terre ~~~ Poêlée de légumes	Frites ~~~ Tomates à la Provençale 	Riz ~~~ Fondue de poireaux à la crème
DESSERT	Buffet de desserts ~~~ Donut Chocolat ~~~ Banane au caramel 	Buffet de desserts ~~~ Pommé maison ~~~ salade de fruits exotique	Buffet de desserts ~~~ Riz au lait ~~~ Eclair chantilly et fruit frais	Buffet de desserts ~~~ Tarte Citron ~~~ Verrine Italienne 
PAIN	Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain


Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents
 Fruits et légumes de saison  Agriculture biologique 


Menu de la semaine du mardi 09 au vendredi 12 mai 2023
Saint Joseph - self

Déjeuner	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
ENTREE	Buffet d'entrées ~~~ Betterave à l'Echalote  ~~~ Pâté de Campagne	Buffet d'entrées ~~~ Avocat aux Crevettes*  ~~~ Wraps de thon	Buffet d'entrées ~~~ Macédoine de Légumes à la Mayonnaise ~~~ Salade de pommes de terre jambon et fromage*	Buffet d'entrées ~~~ Melon Charentais ~~~ Salade de Riz (Jambon-Mais-Oeuf)
PLAT	Merguez grillées* ~~~ Chipolatas grillées	Filet de poisson	Sauté de Porc 	Nugget's de blé végétal
GARNITURE	Frites ~~~ Petits pois Carottes	Riz BIO  ~~~ Courgettes sautées	Macaronis ~~~ Carottes à la crème 	Semoule de Couscous bio  ~~~ Ratatouille
DESSERT	Buffet de desserts ~~~ Nid d'Abeille aux amandes ~~~ Fromage blanc aux fruit rouge	Buffet de desserts ~~~ Bavaroise chocolat vanille ~~~ Smoothie poires	Buffet de desserts ~~~ Barres glacé ~~~ Salade de fruits	Buffet de desserts ~~~ Muffin aux pépites de chocolat ~~~ Gâteau Basque
PAIN	Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain





Légende : Produits Sucrés / Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents / Lipides

Fruits et légumes de saison 🌧️

Viande de porc d'origine française 


Agriculture biologique 


Menu de la semaine du lundi 15 au mercredi 17 mai 2023
Saint Joseph - self

Déjeuner	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17
ENTREE	Buffet d'entrées ~~~ Carottes râpées  ~~~ Salade de pâtes au pesto	Buffet d'entrées ~~~ Pastèque  ~~~ Friand Hot dog	Buffet d'entrées ~~~ Salade frisée aux lardons*  ~~~ Assiette de charcuterie
PLAT	Aiguillette de poulet *	Filet de poisson meunière	Blanquette de Veau* 
GARNITURE	Coquillettes ~~~ Poêlée de légumes grillés	Riz ~~~ Gratin de Choux fleurs	Frites ~~~ Epinards à la Crème*
DESSERT	Buffet de desserts ~~~ Beignet fourré Chocolat-noisette ~~~ Compote de Pommes	Buffet de desserts ~~~ Tartelette aux Framboises ~~~ Mousse citron	Buffet de desserts ~~~ Panacotta ~~~ Tarte aux Pommes feuilleté
PAIN	Petit pain	Petit pain	Petit pain

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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 


Viande bovine d'origine française 


Menu de la semaine du lundi 22 au vendredi 26 mai 2023 Saint Joseph - self

Déjeuner	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
ENTREE	Buffet d'entrées ~~~ Melon Charentais ~~~ Salade Piémontaise	Buffet d'entrées ~~~ Saucisson sec ~~~ Carottes et céleri rapés mayonnaise	Buffet d'entrées ~~~ Oeufs durs Mayonnaise ~~~ Salade de Tomates* 	Buffet d'entrées ~~~ Rillettes de poulet ~~~ Betterave à la ciboulette 	Buffet d'entrées ~~~ Concombre vinaigrette ~~~ Toast au chèvre*
PLAT	Normandin de veau	Sauté de boeuf provençale 	Chili sin carne	Fondant de Porc	Fish and Chips
GARNITURE	Semoule de Couscous bio  ~~~ Poêlée Méridionale	Pâtes Farfalles ~~~ Brocolis	Riz ~~~ Poêlée de légumes	Purée de Pommes de terre ~~~ Flan de courgettes 	Frites ~~~ Carottes 
DESSERT	Buffet de desserts ~~~ Eclair au Chocolat ~~~ Compote de Pommes	Buffet de desserts ~~~ Biscuit roulé à la fraise ~~~ Crème caramel maison	Buffet de desserts ~~~ Tartelette caramel au beurre salé ~~~ Pêche façon melba	Buffet de desserts ~~~ Foret Noire ~~~ Entremet rubané	Buffet de desserts ~~~ Brownies au pépites de chocolat ~~~ Ile Flottante
PAIN	Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain

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






Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 

Menu de la semaine dumardi 30 mai au vendredi 02 juin 2023

Saint Joseph - self

Déjeuner	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
ENTREE	Buffet d'entrées ~~~ Crêpes au Fromage ~~~ Duo de tomate et maïs* 	Buffet d'entrées ~~~ Taboulé au thon ~~~ Champignons frais à la crème	Buffet d'entrées ~~~ Pastèque  ~~~ Saucisson à l'Ail *	Buffet d'entrées ~~~ Carottes râpées  ~~~ Salade de pépinettes féta et poivrons
PLAT	Cordon Bleu de Volaille*	Rôti de Porc	Filet de poisson	Couscous Végétarien
GARNITURE	Coquillettes ~~~ Haricots Beurre persillés	Pommes de Terre au four ~~~ Tomates à la Provençale 	Riz ~~~ Courgettes sautées 	Semoule de Couscous ~~~ Légumes Couscous
DESSERT	Buffet de desserts ~~~ Salade de fruits ~~~ Tarte Bourdaloue	Buffet de desserts ~~~ Mille feuilles ~~~ Crème dessert chocolat	Buffet de desserts ~~~ Entremet Chocolat* ~~~ Barres glacé	Buffet de desserts ~~~ Crumble aux pommes ~~~ Roses des sables*
PAIN	Petit pain	Petit pain	Petit pain	Petit pain

Légende : Produits Sucrés / Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents
 Fruits et légumes de saison  Agriculture biologique 