













Menus Saint Joseph primaires

Semaine du 2 au 6 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Courgettes râpées Melon type Charentais Pavé de colin Chipolatas  Purée de brocolis Fromage frais Fraidou Yaourt aromatisé  Milk Shake à la vanille  Milk Shake à la fraise	Chou blanc émincé Salade de betteraves et maïs Omelette piperade Rôti de dinde Penne Rigate  Yaourt nature  Petit moulé Fruit de saison 		Menu de rentrée   Salade verte Cheeseburger Hamburger de poisson Pommes rissolées Petit suisse Saint Paulin  Cookie chocolat noir M&MS 	Radis roses Tomates mozzarella Filet de hoki sce citron Blanquette de poisson Riz créole  Petit filou Fondu vache Picon Flan saveur chocolat Flan caramel



Plat du chef



Produit Bio et Local



Produit Bio

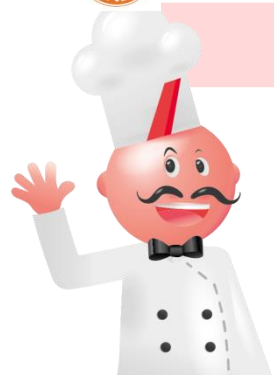
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Nouvelle recette












Produit Local



Menus Saint Joseph primaires

Semaine du 9 au 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Cèleri rémoulade</p> <p> Salade de riz au chorizo et poivrons</p> <p>Pavé de Colin d'Alaska meunière</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Poêlée d'été</p> <p>Mimolette</p> <p> Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon vert</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p> Gratin de fruits de mers</p> <p>Pomme de terre boulangères</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Smoothie pomme framboise</p> <p>Smoothie poire vanille</p>		<p> Choux fleurs sce ravigote</p> <p>Radis roses</p> <p>Paella au poulet</p> <p>Paella au poisson</p> <p> Riz à l'Espagnole</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse noix de coco</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Salade verte</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de colin lieu sauce tomate</p> <p>Nugget de poisson</p> <p>Cavatappi</p> <p>Gouda</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote poire</p> <p> Compote pomme fraise</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Produit Bio et Local



Produit Local




















Produit Bio

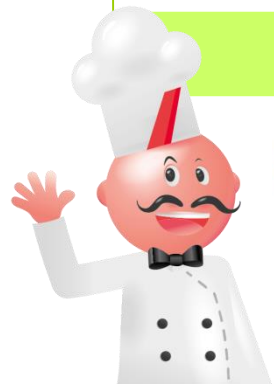
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Saint Joseph primaires

Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			A l'écoute de ma planète 	
 Carottes râpées Œuf dur sauce cocktail  Filet de hoki Sauté de porc au caramel  Semoule Yaourt nature sucré Cantafrais  Fruit de saison	Concombres Haricots verts aux échalotes  Pasta à l'espagnole (chorizo, jambon, brunoise provençale)  Sce provençales au thon Penne Rigate  Petit Filou Camembert  Fruit de saison 		Salade de tomates mozzarella  Polenta, poêlée de légumes et œuf dur  Steak de soja Sce aux olives Montcadi croûte noire Yaourt aromatisé  Pomme au four Poire au sirop	Champignons crème Salade verte et dés d'Edam  Fricassée de poisson blanc Quenelles de brochet Sce Armoricaine  Carottes rondelles Yaourt nature  Bleu Gâteau au chocolat 



Plat du chef



Produit Bio et Local



Produit Bio



Nouvelle recette



Produit Local



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













Menus Saint Joseph primaires

Semaine du 23 au 27 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Betteraves cube</p> <p>Chou blanc et dés de mimolette</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Petit suisse</p> <p>Mousse citron</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Choux fleurs vinaigrette</p> <p>Carottes à la Grecque</p> <p>Haché au veau sauce cheddar</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>	  <p>Fruit de saison </p>	<p>Pâté croute</p> <p>Mousse de canard</p> <p>Sauté de dinde sauce paprika</p> <p>Gratin de poisson</p>  Farfalles <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p>  Fruit de saison	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Poisson blanc sauce crevette</p> <p>Filet de lieu</p> <p>Courgettes braisées </p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Roulé à la framboise</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Produit Bio et Local



Produit Local



Produit Bio














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Saint Joseph primaires

Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Salade de cœurs de palmier et tomates</p> <p>Echine ½ sel</p> <p>Pavé de colin Sce basilic</p> <p>Pommes de terres rôties aux herbes</p> <p> Cantafrais</p> <p> Yaourt nature</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade de petits pois</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Daube de bœuf à la Provençale </p> <p>Burger végétarien</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Petit Filou</p> <p>Abricots au sirop</p> <p>Salade de fruits frais</p>		<p> Salade exotique</p> <p> Courgettes râpées</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Omelette au fromage</p> <p> Riz créole</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Tomme blanche</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Endives aux croutons</p> <p>Salade verte et dés d'Edam </p> <p>Filet de hoki sauce armoricaine</p> <p>Filet de colin lieu Sce aigre doux</p> <p>Flan de brocolis </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Petit moulé</p> <p> Tarte crème de marrons et sésame </p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Produit Bio et Local



Produit Local



Produit Bio

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




















Menus Saint Joseph primaires

Semaine du 7 au 11 octobre 2018

Semaine de la découverte du goût : Le pain



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Suède	 Italie		 USA	 Afrique
<p>Concombre à la menthe</p> <p>Boulettes au bœuf sauce moutarde</p> <p>Saumonette</p> <p> Chou et carotte à la crème de thym gratiné</p> <p> Emmental</p> <p>Fromage blanc et gelée de groseille</p>	<p>Salade verte et croûtons </p> <p>Pizza Margherita</p> <p>Quiche aux brocolis</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>		<p> Salade Coleslaw</p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p>Poisson blanc sauce vierge</p> <p>Petits pois à l'étuvés</p> <p> Yaourt nature</p> <p> Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat </p>	<p>Carottes râpées aux 4 épices  </p> <p>Pain de poisson</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison </p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Produit Bio et Local



Produit Local














Produit Bio

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Saint Joseph primaires

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives et dés de jambon</p> <p>Radis noir</p> <p>Palette de porc à la diable</p> <p>Omelette aux champignons</p> <p> Chifferi</p> <p>Edam</p> <p> Fromage blanc</p> <p>Flan vanille caramel</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de maïs et macédoine </p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Merguez</p> <p>Filet de hoki ciboulette</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Salade de fruits frais</p>		<p> Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Ratatouille</p> <p> Yaourt nature</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Cake aux poires et chocolat</p> <p></p>	<p>Cake aux courgettes</p> <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Filet de saumon</p> <p>Couscous au poisson</p> <p>Semoule </p> <p>Légumes couscous</p> <p>Camembert </p> <p>Petit Filou</p> <p>Fruit de saison </p>



Plat du chef



Produit Bio et Local



Produit Local



Nouvelle recette



Produit local

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

