

RESTAURANT SCOLAIRE SAINT JOSEPH

Menus du 10 janvier au 11 mars 2022

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Velouté de butternut	Oeuf dur mayonnaise	Pizza	Carottes bio râpées persillées
Salade verte	Céleri vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Salade de mâche
Salade de pommes de terre	Macédoine vinaigrette	Sardines au citron	Terrine de campagne et ses cornichons
Pâtes à la bolognaise	Ragoût de porc à la Beaujolaise	Pilons de poulet rôtis	Œuf dur au gratin
Brocolis	Semoule et gratin de panais	Ratatouille et riz blanc de Camargue	Cordiale de légumes au beurre et pommes vapeur
Côte de porc au Chaource	Filet de dorade au beurre noisette	Cervelas alsacien	Falafels végétariens aux épices
Vache qui rit ou petit suisse nature	Camembert ou yaourt nature	Carré frais ou petit suisse nature	Chanteneige ou fromage blanc nature
Yaourt au chocolat	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Compote pommes bananes
Fruits de saison	Yaourt aromatisé	Poire au chocolat	Fruits de saison
Compote pomme fraise			Crème aux œufs au caramel
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Crème de légumes	Salade de tomates bio	Crème de potimarrons à la châtaigne	Céleri vinaigrette
Salade verte aux lardons	Salade d'endives au bleu	Radis au beurre	Mini quiche
Taboulé	Rillettes de maquereaux	Aspic œuf en gelée	Salade d'endives
Tartiflette et Salade verte	Quenelle de volaille à l'estragon	Bœuf mode	Beignets de calamars et ketchup
Gratin de pommes de terre et Jardinière de légumes	Riz et duo de courgettes	Pennes et Haricots verts	Epinards et gnocchis
Sauté de veau marengo	Jambon au Madère	Lasagnes au saumon	Navarin d'agneau
Yaourt nature ou Petit fripon	Emmental ou Petit suisse nature	Chanteneige ou Yaourt nature	Mimolette ou Petit suisse nature
Poire au chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison bio	Riz au lait aux raisins secs
Litchis au sirop	Fruits de saison	Mousse mascarpone aux framboises	Fruit de saison
Fruits de saison	Nappé au caramel		Pomme rôtie au caramel beurre salé et son crumble
lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Crème de courgettes	Betteraves vinaigrette	Velouté de rutabaga	Concombres bulgare
Salade composée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles aux lardons	Salade de mâche
Chou rouge vinaigrette	Salade de mini penne	Macédoine de légumes	Mousse de foie et ses cornichons
Boulettes de bœuf à la Napolitaine	Langue de bœuf sauce tomate	Chausson bolognaise	Filet de poisson pané et son ketchup
Purée de pommes de terre et haricots plats	Brocolis au beurre persillé et Pommes rissolées	Jardinière de légumes et macaronis au pesto	Riz à la tomate et Gratin de choux fleurs
Ravioles bio d'épinards et ricotta	Fricadelle de bœuf	Choucroute garnie	Ragoût de porc au chorizo
Tartare ou Yaourt nature	Chantailou ou Petit suisse nature	Petit moulé ou Yaourt nature	Petit moulé ou Mimolette
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Gaufre	Compote de pommes
Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Moelleux au chocolat	Fruit de saison
Gâteau de semoule au caramel		Cheesecake et son coulis	Smoothie aux framboises

RESTAURANT SCOLAIRE SAINT JOSEPH

Menus du 10 janvier au 11 mars 2022

lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Terrine Bretonne et cornichons	Potage parmentier	Salade coleslaw	Velouté de légumes
Chou blanc vinaigrette	Champignons à la Grecque	Endives au bleu	Salade verte
Tomates mozzarella	Œuf dur mayonnaise	Cake à la féta basilic et tomate séchée	Salade strasbourgeoise
Fricassée de volaille à la coriandre	Sauté de bœuf à la provençale	Curry de porc	Filet de poisson meunière
Haricots verts persillés et Haricots blancs	Frites et Ratatouille	Riz et Jardinière de légumes	Poêlée de brocolis, champignons et Farfalles
Escalope de porc à la crème	Dos de colin à la crème d'aneth	Quenelle de veau	Haut de cuisse de poulet rôti
<i>Cantadou ou Yaourt nature bio</i>	Petit suisse nature ou Brie	Vache picon ou yaourt nature	Emmental ou Yaourt nature
<i>Fruits de saison bio</i>	Compote de fruits	Crêpe au sucre	Fruit de saison
Entremet vanille	Fruit de saison		Liégeois
Salade de fruits			Compote de fruits



**C'EST LES
VACANCES**

RESTAURANT SCOLAIRE SAINT JOSEPH

Menus du 10 janvier au 11 mars 2022

lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Velouté aux panais	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Mousse de foie et cornichons
Salade de tomates au maïs	Salade de mâche	Salade verte aux dés d'emmental	Chou blanc aux raisins
Friand au fromage	Médaille de surimi	Taboulé	Oeuf en gelée
Langue de boeuf à la tomate	Porc aux pruneaux	Paupiette de veau aux cèpes	Lasagne au saumon
Purée de pommes de terre et haricots beurre	Gratin de courgettes et coquillettes au pistou	Lentilles verte bio et poêlée de légumes	Semoule et haricots vert persillés
Filet de poisson pané	Wings de poulet	Rôti de porc en cocotte	Sauté de boeuf piperade
Emmental ou petit suisse nature	Gouda ou yaourt nature	Petit suisse nature ou camembert	St paulin ou fromage blanc nature
Fruit de saison	Crème aux oeufs	Eclair à la vanille	Fruit de saison
Liégeois	Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison
Fruit de saison	Gélifié chocolat	Tartelette au chocolat	Crème dessert
lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Velouté de potiron	Macédoine vinaigrette	Salade de radis vinaigrette	Crème de légumes
Salade de tomates	Salade de tomates au basilic	Salade d'endives	Pamplemousse rose
Rosette et ses cornichons	Salade de pâtes au soja	Wrap aux petits légumes	Mini farfalles en salade
Palette de porc à la diable	Boulettes de soja sauce tomate	Escalope de dinde viennoise	Omelette au fromage
Brocolis et Coquillettes	Jeunes carottes et Semoule	Frites et Haricots verts bio	Epinards et Riz
Nugget's de poisson	Sauté de veau aux champignons	Tomate farcie	Galette végétale
Emmental ou Petit suisse nature	Chanteneige ou Yaourt nature	Petit moulé ou Faisselles	Fromage blanc ou Fraidou
Mousse au chocolat	Beignet	Compote de fruits	Fruit de saison
Fruit de saison		Fruit de saison	
Fruits de saison		Mousse mascarpone et coulis de mangue	
lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Terrine de saumon sauce cocktail	Carottes râpées vinaigrette bio	Velouté de légumes	Macédoine de légumes
Betteraves vinaigrette	Salade parisienne	Radis au beurre	Brick au chèvre
Concombres vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade de mini penne	Blanquette de colin
Sauté de porc à l'estragon	Emincé de bœuf au paprika	Cordon bleu	Riz et Epinards au beurre
Farfalles et Haricots beurre	Semoule et Jardinière de légumes	Jeunes carottes et Petits pois	Filet de poisson pané
Poêlée de boudin blanc au madère	Filet de colin sauce homardine	Curry de veau	Petit suisse nature ou Coulommiers
Tartare ou Yaourt nature	Emmental ou Petit suisse nature	St Paulin ou Yaourt nature	Fruit de saison
Fruit de saison bio	Donut's	Gâteau de semoule	
Yaourt aux fruits	Crumble aux pommes	Fruit de saison	
Compote de pommes	Tarte tatin	Ile flottante	Carême