


Menus Cantine Scolaire 2019
Ecole Privée St Joseph St Hilaire de Voust

Semaine du 4 novembre au 8 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salami /beurre Pâtes carbonara Flamby	Soupe aux vermicelles Chili con carne Saint paulin Clémentine	Macédoine Quiche chèvre épinard Salade d'endives Crème dessert vanille	Carottes râpées Chipolatas Flageolets Tarte aux pommes
Semaine du Mardi 12 au vendredi 15 novembre			
lundi	mardi	jeudi	vendredi
FÉRIÉ	Pêche au thon Haricots beurre Nuggets Compote pomme rhubarbe	Surimi mayonnaise Pommes noisettes Rôti de porc Yaourt sucré	Betteraves Rissolette de veau Purée de panais Poires au chocolat
Semaine du 18 au 22 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Friand Salsifis Steak haché Kiri Banane	Mortadelle Brocolis, champignons Filets de poulet Crumble aux poires	Sardine/beurre Côtes de porc échine Choux fleurs à la béchamel Fromage blanc vanille	Soupe de légumes Croque monsieur Salade verte Salade de fruits

Semaine du 25 au 29 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Mousse de foie Gratin de macaronis au parmesan Clémentine	Céleri rémoulade Filets de merlu sauce au citron Riz Mousse au chocolat	Avocat, crevettes mayonnaise Steak haché Frites Petit suisses	Salade de chèvre chaud Purée patate douce/brocolis Paupiette de dinde Salade de fruits
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betterave Raviolis Chocolat liégeois	Salade de cervelas, blé, maïs Haricots verts, escalopes de dinde. Tarif au citron	Salade mâche, croûton, lardons Gratin de blettes Jambon blanc Brassé aux fruits	Pamplemousse au sucre Couscous aux poissons Brie Orange
Semaine du 9 au 13 décembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tartine de rillettes Haricot verts Rôti de dinde Fromage blanc sucré	Carottes râpées Tartiflette Salade Compote de pommes	Soupe de potimarron Omelette champignons Mousse au chocolat au lait	Pain de surimi Macédoine Céleri branches Poisson du marché sauce aux beurre blanc Clémentine
Semaine du 16 au 20 décembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Rosette beurre Flageolets Cordon bleu Liégeois aux fruits	Soupe poireau pomme de terre Hot dog Salade verte Pommes	Surimi mayonnaise Jambon grillé Ratatouille Tourteau fromager Clémentine	 Assiette Terre et Mer Cuisse de canard à l'orange Poêlée de haricots verts, champignons Tiramisu au chocolat

*La majorité des plats sont cuisinés par Guénaëlle Batiot à partir de produits frais. En fonction de la DLC (Date Limite de Consommation), les menus sont susceptibles d'être modifiés. **Ce menu est susceptible de subir des modifications notamment concernant les derniers repas qui sont élaborés en fonction des denrées encore stockées dans les congélateurs, frigos et conserverie que nous voulons éliminer avant le départ en vacances.***

Merci pour votre compréhension.

La Commission Menu