

Menus Cantine Scolaire - 2018/2019

Ecole Privée St Joseph St Hilaire de Voust

Semaine 8 au 12 janvier 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves Pâtes Bifteck Galette des rois	Macédoine Chipolatas Petit pois carotte Petit filou	Pamplemousse Omelette pommes de terres Compote	Céleri remoulade Carotte vichy Saumonette Kiri
Semaine du 15 au 19 janvier 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Soupe vermicelles Haricot vert Cuisse de poulet Clémentines	Mousse de foie Bourguignon Crème chocolat	Maquereaux Gratin de choux fleurs Dé de jambon Liègeois	Salade haricots Beignets de calamars Riz Pommes
Semaine du 22 au 26 janvier 2017			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Friand Sauté de dinde Blé Camenbert	Carotte râpée Tartiflette salade Fruits au sirop	Avocat surimi Haricot vert Rôti de porc Banane chocolat	Soupe betternut Brochettes de poisson Poêlée de légumes Brownies chocolat
Semaine du 29 janvier au 2 février 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Soupe aux vermicelles Poireaux jambon Babybel	Sardines Escalope à la crème Carottes Vichy Clafoutis aux pommes	Champignon à la grecque Cassoulet Flan de vanille	Pain de macédoine Purée pommes de terre céleri Poisson pané Flamby

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

Menus Cantine Scolaire - 2018/2019

Ecole Privée St Joseph St Hilaire de Voust

Semaine 5 au 9 février 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse Croque monsieur Salade Poire	Salade lardons gruyère endive Couscous Fromage blanc	Velouté de légumes Lentilles Rôti de porc Clémentine	Œuf mimosa Epinard au saumon Crêpes
Semaine du 12 au 16 février 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Mousse de foie Pâtes Bolognaise Yaourt à boire	Betteraves Hachis parmentier Fromage de chèvre	Soupe de vermicelles Petit pois cordon bleu Pommes au four	Céleri remoulade Tarte au thon Salade Œuf au lait
Semaine du 19 au 23 février 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail Moussaka Fromage blanc confiture	Carotte râpée Hamburger Frites Clémentine	Macédoine Paella Yaourt sucré	Pain de légumes Nuggets de poisson Purée choux fleurs Panais Saint paulin

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.

Bonnes fêtes de fin d'année

La Commission Menu