

Menus Cantine Scolaire - 2018/2019

Ecole Privée St Joseph St Hilaire de Voust

Semaine 12 mars au 16 mars 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre Escalope de dinde Champignons riz Petit filou	Taboulé Œuf florentine Vache qui rit	Cervelas Salsifs Roti de dinde Kiwi	Pamplemousse Brandade de poisson Tarte aux pommes
Semaine du 19 au 23 mars 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Friand Haricot vert Cuisse de poulet Fromage blanc confiture	Céleri remoulade Sauté de porc au curry Purée panais + carotte Gâteau renversé à l'ananas	Sardine Lentilles Saucisse Fromage de chèvre	Carotte râpée Tarte au thon Salade Œufs au lait
Semaine du 26 au 30 mars 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jambon macédoine Pâtes Steack hâché Camenbert	Betteraves Hachis parmentier salade Fruits au sirop	Salade de pâtes surimi Choux de bruxelles Rôti de porc Flamby	BOL DE RIZ Pomme

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 2 au 6 avril 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Cœur d'artichaut Croquemonsieur Salade Liègeois	Salade endive lardons gruyère Petit pois Cordon de bleu Riz de lait	Rillettes Boulette de boeuf Flageolets Fruits au sirop	Œuf mimosa Lasagne poireaux saumon Flan caramel
Semaine du 9 au 13 avril 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Maquereaux moutarde Pâtes carbonara Poire	Haricots verts vinaigrette Jambon braisé Frites Yaourt à boire	Salade riz mais thon Gratin blettes Lardons Compote	Radis beurre Colin sauce aurore Blé Mousse au chocolat
Semaine du 16 au 20 avril 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Coquille saint jacques Omelette champignons Brie	Carotte râpée Chili corn Far aux pruneaux	Asperges Pizza Salade Yaourt sucré	Salade dés de jambon gruyère Beignets de calamar Purée brocolis carotte Gâteau yaourt pépite de 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.

*Bonnes vacances
Joyeuse pâques*

La Commission Menu