

Menus Cantine Scolaire - 2018/2019

Ecole Privée St Joseph St Hilaire de Voust

Semaine 14 au 18 mai 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade tomates Pâtes carbonara Compote	Betteraves Hachis parmentier Babybel	Radis beurre Cordon bleu Petit pois Yaourt sucré	Pamplemousse Colin Riz champignons Flamby
Semaine du 22 au 25 mai 2018			
Mardi	Jeudi	Vendredi	
Céleri remoulade Croque madame Salade gruyère	Carottes râpées Asperges Jambon béchamel Banane	Avocat surimi Beignets de calamar Carotte vichy+blé Brownies	
Semaine du 28 mai au 01 juin 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade endive thon Escalope crème Haricot Vert Kiwi	Friand Ratatouille Saucisse Brie	Champignons grecque Pommes dauphine Steack haché Salade de fruit	Pain de poissons Jambon braisé Mogettes Crème vanille

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 4 au 8 juin 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine Quiche au thon tomate Salade chèvre	Œuf mimosa Lentilles carotte Rôti de porc Mousse chocolat	Crêpe jambon Brocolis pommes de terre nouvelles lardons ananas	Concombre à la crème Paella au poisson Crème vanille
Semaine du 11 au 15 juin 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade haricot vert Pâtes bolognaise liègeois	Pêche au thon Courgettes champignons émincés poulet Vache qui rit	Betteraves Lapin moutarde Carottes fraise	Cervelas Moules frites Glace
Semaine du 18 au 22 juin 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Melon Tomate farcies Riz Comté	Mousse de foie Œufs florentin Marbré	Taboulé Paupiette dinde Poivrons salsifis Fromage blanc	Saucisson Brandade de morue Tarte poires chocolat
Semaine du 25 au 29 juin 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse Boulettes de bœuf Sauce roquefort Pâtes compote	Rillettes Côtes de porc Haricots beurre Flan caramel	Carottes râpées Quinoa Poulet basquaise Petit filou	Tomate mais Lasagnes au saumon Salade de fruit
Semaine du 2 au 6 juillet 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Croissant jambon Haricots verts Escalope de poulet camembert	Salade de harengs Pizza salade pêches	Salade de pâtes surimi Courgettes tomates oignons Viande hachée glace	Soupe froide tomate basilic Brocolis dos de colin Œuf au lait

*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.