

Menus Cantine Scolaire - 2018/2019

Ecole Privée St Joseph St Hilaire de Voust

Semaine 24 au 28 septembre 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Mouss de foie Haricots beurre Jambon blanc Crème dessert caramel	Pain de poisson Saucisse Lentilles Camembert banane	Maquereaux Steack haché Flageolets Vache qui rit compote	Radi beurre Colin Gratin choux fleurs Yaourt
Semaine du 1 au 5 octobre 2018			
lundi	mardi	jeudi	vendredi
Macédoine Pâtes carbonara Fromage blanc	Pamplemousse Aiguillette de poulet Pommes noisette Petit filou	Taboulé Petit pois Cordon bleu Emmental poire	Tartie de rilette Tarte au thon Salade Mousse au chocolat
Semaine du 8 au 12 octobre 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Cheesburger Frites glace	Salade océane Moussaka Crème anglaise	Velouté de potiron Cassoulet Crêpes	Tomate mozarella Pizza Salade tiramisu
Semaine du 15 au 19 octobre 2018 Semaine du goût			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l ail Omelette au gruyère Salade Petit suisse	Friand Hachis parmentier Flan vanille	Betteraves Nuggets de poulet Carottes vichy Chèvre Salade de fruits	Œuf mimosa Beignets de calamar Epinard Moelleux aux pommes

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 ^[fp1]	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.

*Bonnes vacances
Joyeuse pâques*

La Commission Menu