

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI 14 Jun

Galopin de veau grillé

Nuggets de blé



Purée de haricots verts

Edam bio



Mousse chocolat au lait

MARDI 15 Jun

Melon Bio
Plat BIO



Rissolette de porc sauce moutarde

Galette boulgour oriental tomate soleil

Epinards à la crème

Blé à la tomate

Cocktail de fruits

JEUDI 17 Jun

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio



Poulet yassa

Pané de blé fromage épinards



Riz créole

Salsifis en persillade

Yaourt brassé aux fruits bio



VENDREDI 18 Jun

Jambon de poulet

Paupiette de saumon sauce crème

Tortis tricolores

Légumes de couscous

Barre bretonne



Végé Végétarien Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef FERTE Denis
et son équipe

ECOLE SAINT JOSEPH

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Liste des 14 allergènes principaux par recette - ECOLE SAINT JOSEPH

[illegible]