








VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée		Bouillon de légumes	 tu es formidable bravo pour ton travail  le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment. vous êtes beaux merci pour ta gentillesse  tu es agréable		Chou blanc vinaigrette
Plat	Pizza au bœuf	 Cordon bleu		Curry japonais de légumes (pommes de terre, carottes, panais)	Brandade de poisson 
Garniture	Salade verte	Brocolis		 Riz Végétarien	Salade verte
Fromage	Fromage			 Yaourt	
Dessert	Fruit de saison	Salade de poires au sirop vanillée		Gâteau marbré	Crème vanille



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison