

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.

# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

École  
Saint-Joseph  
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée		 Perles au maïs	<p><i>La recette des oeufs au lait</i></p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud.</p> <p>Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ.</p> <p>Régale-toi ! </p>	Salade Rouska 	
Plat	Cordon bleu 	Wok de bœuf 		Blanquette végétarienne (Carottes, panais, champignons) 	Tagliatelles au saumon 
Garniture	Brocolis 	Légumes à l'asiatique 		Semoule	
Fromage	Fromage			 <i>Végétarien</i> 	Fromage blanc
Dessert	Fruit de saison	Roulé au spéculos 		Riz au lait au caramel	Compote pommes-poires 



## 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