VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

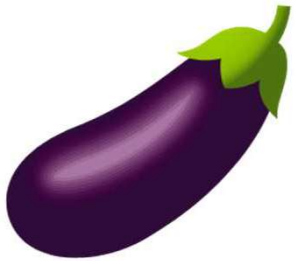
AU MENU

des primaires

% fait maison cette semaine

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Le légume de saison	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque		Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche. Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été. Je suis ...  L'AUBERGINE bien sûr !		Pâté de foie
Plat	Tarte aux tomates et moutarde	Escalope de porc au miel		Chipolatas	Cabillaud sauce aneth
Garniture	Salade verte	Purée		Tian de légumes	Riz aux petits légumes
Fromage	Végétarien	Fromage		Fromage	
Dessert	Beignet au sucre	Salade mono fruit		Fruit	Fromage blanc au coulis de fruits

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison