







VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU







des primaires

École
Saint-Joseph
SAINT-CARLORE

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin
Entrée	MENU IVOIRIEN	Salade verte, croûtons et emmental 
Plat	Mafé végétarien	Ramen de bœuf 
Garniture	Atieke  Végétarien  Fromage 	Légumes assortis 
Fromage		
Dessert	Dessert de Leonel	Fruit



	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
		Salade grecque 
	Sauté de porc au caramel 	Pain de poisson 
	Riz	Salade verte 
	Fromage	
	Flan coco 	Cake à la banane 

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.

