

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

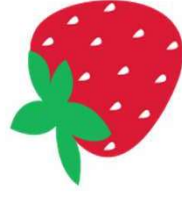
Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LE-RORE

La recette des verrines aux fraises

Emietter des biscuits roses de Reims ou des boudoirs, et les déposer dans le fond des verrines.
Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit.
Ajouter de la crème fouettée sur les fraises.
Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.

Régale-toi !



	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Judi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée		Macédoine sauce fromage blanc	Salade verte et maïs	
Plat	Chili con carne	Quiche aux courgettes et vache qui rit	Gratin de colin aux macaronis à la sauce tomate	
Garniture	Riz	Salade verte		Férié
Fromage	Petit suisse	Végétarien		
Dessert	Compote maison	Crème dessert au chocolat	Fruit	



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