

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée		Salade catalane (carottes râpées, concombres, citron)			
Plat	Nuggets de volaille, sauce curry 	Riz à l'espagnole (riz, poivrons, petits pois)		Parmentier de bœuf à l'irlandaise  (bœuf mijoté à la bière, tomate, céleri rave)	BOL DE RIZ
Garniture	Printanière de légumes	Végétarien			SAUCE TOMATES
Fromage	Fromage blanc			Fromage	
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Crumble pomme- poire	POMME



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