AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre		Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre DIA de LOS MUERTOS
Entrée		Haricots verts à l'échalote			Concombres sauce au curcuma
Plat	Nugget de poulet (VOLAILLE FRANÇAISE)	Hachis parmentier de bœuf (VIANDES DE FRANCE)	Repas Orange du Dia de los Muertos	Crumble de légumes aux lentilles	Paupiette de saumon sauce aux carottes
Garniture	Pommes noisette			Salade verte	Purée de potimarron
Fromage	Fromage			Végétarien Yaourt ou petit suisse	
Dessert	Fruit de saison	Compote maison		Gâteau à la vanille	Brownie



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