AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée		Carottes vinaigrette	Potage Dubarry	
Plat	Chipolatas	Tourte de pommes de terre au fromage	Blanquette de veau	Poisson pané
Garniture	Pennes	Salade verte	Riz	Frites
Fromage	Fromage	Végétarien		Fromage
Dessert	Fruit de saison	Gâteau aux poires	Yaourt aromatisé	Compote de fruits

La recette du riz au lait

pour 4 personnes

Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).

Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.

Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.

À déguster bien frais !

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