VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Velouté de tomates		Velouté de légumes	
Plat	Gratin de macaronis et brocolis au fromage	Blanquette de dinde	Daube de bœuf	Poisson du jour Sauce tartare
Garniture	Végétarien	Carottes vichy	Panais au curcuma	Riz
Fromage		Fromage		Yaourt
Dessert	Ile flottante	Gâteau marbré	Mousse au chocolat	Pomme rôtie au miel

RÉBUS



1: mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid

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