VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée		Salade verte aux noix et croûtons	Velouté de butternut	
Plat	Emincé de volaille au jus d'herbes	Saucisse fumée	Lasagnes à la florentine	Crumble de merlu
Garniture	Poêlée de légumes d'automne	Lentilles	Végétarien	Aux petits légumes
Fromage	Fromage			Petit suisse ou yaourt
Dessert	Clémentine	Poire au chocolat	Crème vanille façon liégeois	Tarte aux pommes

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtu.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Moutarde - Banane

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.

Fait maison