



# Restaurant scolaire Saint Joseph

## Mai 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 mai 2022	Menu Végétarien	Journée évasion : L'Indonésie		
	Tomate à la vinaigrette	Salade indonésienne *	Feuilleté au fromage	Radis au beurre
	Omelette BIO	Sateh Sapi *	Emincé de volaille au curry	Filet de lieu au citron
	aux pommes de terre	Légumes à l'aigre douce	Poêlée de courgetes au thym	Coquillettes BIO
	Saint Nectaire AOP	Vache qui rit BIO	Edam	Tomme blanche
Petit pot de glace bicolore	Godoh *	Fruit de saison BIO	Milk shake à la fraise et lait de Verneuil	
Du 09 au 13 mai 2022	Taboulé à la semoule BIO	Concombre à la menthe	Salade mexicaine *	Menu Végétarien Carottes râpées BIO à la ciboulette
	Bœuf à la provençale	Poisson pané	Sauté de porc Roi Rose de Touraine	Tortelli ricotta épinards
	Ratatouille	Purée	Petits pois BIO à la française	Plat complet
	Yaourt nature BIO	Camembert de la laiterie de Verneuil	Gouda	Tomme de Savoie IGP
	Fruit de saison	Fromage blanc BIO à la confiture	Coupe de fraises à la menthe	Entremets chocolat au lait de Verneuil
Du 16 au 20 mai 2022	Betteraves rouges BIO au vinaigre de framboise	Duo de salade verte et radis	Pizza fromagère	Menu Végétarien Céleri BIO à la grecque
	Filet de hoki à l'aneth	Rôti de bœuf	Steak haché sauce échalote	Dahl de lentilles *
	Riz BIO	Tomates à la provençale	Brocolis BIO	(lentilles BIO)
	Emmental	Fromage à tartiner BIO	Munster AOC	Assortiment de fromages
	Pastèque	Moelleux aux pêches	Salade de fruits frais	Petit pot de glace vanille fraise
Du 23 au 27 mai 2022	Inspiration d'Antan			
	Salade estivale fraise féta	Salade charcutière *		
	Poulet rôti	Matelote de poisson		
	Frites	Gratin de chou fleur BIO	FERIE	FERME
	Brie	Cantal AOP		
Yaourt à la vanille BIO	Compote pomme rhubarbe			
Du 30 mai au 03 juin 2022	Menu Végétarien			
	Melon	Salade de tomate à la ciboulette	Flammekueche	Méli mélo de crudités
	Clafoutis aux légumes et pommes de terre	Bœuf bourguignon	Emincé de volaille au paprika	Filet de lieu aux crevettes
	(pommes de terre BIO)	Semoule BIO	Haricots verts BIO	Carottes BIO fondantes
	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Assortiment de fromages	Tomme grise
Esquimau glacé	Entremets vanille au lait de Verneuil	Pastèque	Tarte aux fraises	



### Fruit ou légume du mois : la fraise



- \* Salade charcutière : pommes de terre, saucisses, échalotes, cornichons
- \* Salade indonésienne : salade verte, ananas, carottes, sauce soja
- \* Godoh : beignet à la banane
- \* Sateh Sapi : Bœuf au miel et au gingembre
- \* Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, oignons
- \* Dahl de lentilles : lentilles, oignons, lait de coco, tomates concassées, épices

Les repas sont cuisinés sur place.  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

