



Restaurant scolaire Saint Joseph

Février 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 janvier au 04 février	Menu Végétarien	Nouvel an chinois	Chandeleur	
	Betteraves rouges BIO au vinaigre de framboise	Nems de volaille	Emincé de chou blanc BIO aux poires et aux noix	Rillettes de Tours IGP et cornichon
	Boulettes de soja à la tomate et au basilic	Emincé de porc BIO au caramel	Bœuf bourguignon	Poisson frais sauce crustacés
	Frites	Chou chinois étuvé aux épices	Duo de haricots	Semoule BIO aux épices douces
	Tomme noire	Yaourt nature BIO	Livarot AOP	Plateau de fromages
Clémentines	Salade d'ananas kiwi et sirop de menthe	Crêpe au sucre	Corbeille de fruits	
Du 07 au 11 février				
	Vacances scolaires			
Du 14 au 18 février				
	Journée évasion : le Mexique			
Du 21 au 25 février	Crêpe jambon fromage	Guacamole et sa chips de maïs	Croque de légumes sauce cocktail	Menu Végétarien Salade bahia *
	Filet de hoki en croûte d'herbes	Chili con carne	Mijoté de bœuf à l'échalote	Gratin de gnocchis aux épinards
	Brocolis	Riz BIO	Haricots verts BIO persillés	Plat complet
	Emmental	Tomme de Savoie IGP	Fromage ail et fines herbes	Gouda
	Pomme bicolore BIO du Val de Loire	Quindim *	Tarte aux poires	Fromage blanc BIO à la confiture de fraise

- Produit de saison
- Viande Française
- Menu Végétarien
- Pêche responsable



Fruit ou légume du mois : la poire



Quindim : Flan à la noix de coco
Salade bahia : endives, emmental, croûtons

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

