



Restaurant scolaire Saint-Joseph

Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 janvier 2022	Potage poireaux pommes de terre	Menu Végétarien Soupe crécy	Epiphanie Salade d'endives aux noisettes	Pâté de campagne et son cornichon
	Clafoutis aux légumes	Emincé de volaille Label rouge à l'ancienne	Colombo de bœuf	Filet de lieu noir sauce safranée
	Salade verte BIO	Torsades BIO	Petits pois BIO à la française	Boullgour BIO aux raisins secs
	Yaourt nature BIO	Camembert Laiterie de Verneuil	Gouda	Cantal AOC
	Clémentines	Pomme BIO du Val de Loire	Galette des rois et des reines	Ananas frais
Du 10 au 14 janvier 2022	Journée évasion : Le Maroc		Menu Végétarien	
	Pomelos au sucre	Carottes BIO à la marocaine	Tranchette alsacienne *	Duo de salade verte et avocats
	Goulash de bœuf	Couscous	Filet de hoki sauce oseille	Lasagnes de lentilles
	Embeurrée de chou vert BIO	Semoule couscous BIO	Gratin de potiron	Plat complet
	Bûche du Pilat	Tomme blanche	Saint nectaire AOP	Plateau de fromages
Brownies du chef	Salade d'orange à la cannelle	Banane BIO	Yaourt à la vanille BIO	
Du 17 au 21 janvier 2022	Menu Végétarien		Menu Végétarien	
	Carottes râpées BIO à l'orange	Salade hivernale *	Potage parmentier	Salade Djerba *
	Sauté de porc Roi Rose de Touraine	Blanquette de veau à l'ancienne	Flan de carottes	Poisson pané et sa rondelle de citron
	Riz BIO	Frites	Haricots verts BIO persillés	Epinards à la crème
	Fourme d'Ambert AOP	Carré frais BIO	Saint Paulin	Yaourt nature BIO
Mousse au chocolat	Entremets au citron et au lait de Verneuil	Poire	Pomme BIO du Val de Loire	
Du 24 au 28 janvier 2022	Menu Végétarien		Inspiration d'Antan	
	Céleri BIO à la grecque *	Velouté de poireaux	Emincé de chou blanc BIO aux dès de fromage	Carotte cake
	Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco	Quiche tourangelle	Sauté de bœuf au cidre	Filet de colin sauce nantua
	Boullgour BIO	Salade verte BIO	Poêlée champêtre	Brocolis persillés
	Emmental	Edam	Munster AOC	Plateau de fromages
Coupe de frêre pâtissière à la banane	Compote de pommes	Tarte fine aux pommes du Val de Loire	Orange BIO	



Fruit ou légume du mois : la carotte

Carottes à la marocaine : carottes râpées, jus d'orange, cumin
Céleri à la grecque : céleri, menthe, sauce yaourt
Tranchette alsacienne : pommes de terre, jambon, fromage
Salade hivernale : salade, poire, noix
Salade Djerba : semoule, soja, carottes, menthe, petits pois
Salade écolière : pommes de terre, carottes, oignons

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

