



# Restaurant scolaire Saint-Joseph

## Juin 2021

	LUNDI Menu Végétarien	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 31 mai au 4 juin	Concombre à la menthe	Melon	Salade gourmande *	Tarte fine tomate moutarde
	Cocotte de lentilles à l'indienne (lentilles BIO)	Estouffade de bœuf aux oignons	Poulet doré au four	Poisson du jour sauce estragon
	Bûche mélange	Boullgour	Poêlée de courgettes au thym	Mousse de brocolis
	Petit pot de glace bicolore	Saint Paulin	Vache qui rit BIO	Saint Nectaire AOP
		Entremets vanille au lait BIO	Moelleux au chocolat	Fruit de saison BIO
Du 7 au 11 juin	Journée santé		Menu Végétarien	
	Salade de penne multicolores	Gaspacho de radis	Melon	Taboulé (semoule BIO)
	Sauté de veau marengo	Gratin de pommes de terre aux 2 saumons	Chipolatas grillées	Clafoutis aux légumes
	Petits pois à la française	Plat complet	Torti BIO	Salade verte
	Fromage blanc BIO	Camembert BIO	Tomme blanche	Cantal AOC
Pastèque	Panna cotta vanillée au melon	Entremets au praliné et lait de Verneuil	Salade de fraises et nectarines	
Du 14 au 18 juin	Espagne	Allemagne	Animation : Le football	Italie
	Betteraves au vinaigre de framboise	Tzatziki	Salade flessingue *	Carpaccio de tomates, mozzarella et basilic
	Paëlla espagnole	Mijoté de bœuf à la bière	Filet de lieu noir fumé, crème ciboulette	Lasagnes de légumes napolitaine
	Riz BIO	Chou fleur BIO persillé	Carottes BIO	Plat complet
	Bleu d'Auvergne	Bûche du Pilat	Brie	Camembert BIO
Fruit de saison	Käsekuchen *	Brugnon	Tiramisu	
Du 21 au 25 juin	Salade far west *	Emincé de chou rouge aux noix	Pastèque	Rosette
	Emincé de volaille aux poivrons	Omelette	Sauté de bœuf à l'andalouse	Filet de colin sauce citronnée
	Haricots verts BIO	Frites	Ratatouille	Semoule BIO
	Mimolette	Yaourt nature BIO	Camembert BIO	Gouda
	Nectarine	Duo de melons	Petit pot de glace et son biscuit	Salade de fruits frais
Du 28 juin au 2 juillet	Menu Végétarien		Journée gourmande	
	Tomate à la vinaigrette	Salade de melon, jambon et féta	Carottes râpées BIO au citron	Flan de courgettes au chèvre
	Curry de légumes et haricots rouges	Spaghetti BIO poulet et légumes du soleil	Fricassée de bœuf aux olives	Pavé de merlu gratiné aux herbes fraîches
	Plat complet	Plat complet	Poêlée de légumes	Duo de haricots
	Bûche noire	Edam	Plateau de fromages	Vache qui rit BIO
Fromage blanc BIO à la confiture	Glace	Crème pâtissière aux fraises	Fruit de saison	



Käsekuchen : gâteau au fromage blanc  
 Salade flessingue : pommes de terre, champignons, crevettes, oignons  
 Salade gourmande : salade, fromage, croûtons, raisins secs  
 Cocotte de lentilles à l'indienne : lentilles, tomates, lait de coco, cumin, curcuma  
 Salade far west : haricots rouges, maïs, tomates, oignons

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

