

LYCEE SAINT JOSEPH

api

Conception CréApi

DEJEUNER

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	06-mars	07-mars	08-mars	09-mars	10-mars
Hors d'Œuvres	SURIMI JAMBON BLANC SALADE VERTE	SALADE VERTE NOIX ET CROUTONS PATE DE CAMPAGNE MACEDOINE DE LEGUMES	FILET DE MAQUEREAU SALADE D ENDIVE BETTERAVE ROUGE	CREPE AU FROMAGE ŒUF DUR MAYONNAISE SALADE AU CHEVRE	SALADE NICOISE JAMBON BLANC SALADE AU FROMAGE
Viandes	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES BROCHETTE ORIENTALE TARTE FROMAGE	CORDON BLEU BURGER DE VEAU COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET POISSON BORDELAISE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCISSE DE TOULOUSE PIZZA JAMBON FROMAGE	STEAK HACHE SAUCE POIVRE TRUITE AUX AMANDES
Accompagnements	PUREE HARICOTS VERTS	BOULGOUR JULIENNE DE LEGUMES	RIZ CAROTTES	GRATIN COURGETTES PENNE REGATE	HARICOTS VERTS FRITES
		FROMAGES & LAITAGES		FROMAGES & LAITAGES	
Desserts	COMPOTE POMME YAOURT CREME ANGLAISE		CREME VANILLE CHAUSSON POMME FRUITS		CREME CHOCOLAT COMPOTE FRUITS DE SAISON

Menus sous réserve d'approvisionnement



LYCEE SAINT JOSEPH

DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
06-mars	07-mars	08-mars	09-mars	10-mars

Hors d'Œuvre	0	0	0	0
---------------------	---	---	---	---

Viandes	STEAK HACHE	CROQUE MONSIEUR	CÔTE DE PORC	ESCALOPE VIENNOISE
----------------	-------------	-----------------	--------------	--------------------

Accompagnements	POMMES RISOLEES	RIZ	POMMES CAMPAGNARDE	PETITS POIS
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			

FROMAGES & LAITAGES

Desserts	0	0	0	0
	0	0	0	0

Menus sous réserve d'approvisionnement

api

conception Citepi

gourmandise

équilibre

miam !

LYCEE SAINT JOSEPH

api

Conception CréApi

DEJEUNER

	lundi 13-mars	mardi 14-mars	mercredi 15-mars	jeudi 16-mars	vendredi 17-mars
Hors d'Œuvres	CELERI REMOULADE SALADE ENDIVE CERVELAS	CAROTTES RAPEES PATE DE CAMPAGNE P D TERRE THON	SURIMI SALADE AUX NOIX CONCOMBRE	PIZZA SALADE D HARICOTS VERTS MAQUEREAU	ŒUF DUR MAYONNAISE ROSETTE SALADE DE PATES
Viandes	SAUTE DE PORC AU CUMIN CUISSÉ DE PINTADE AUX OLIVES BOUCHEE A LA REINE	BEIGNETS DE VOLAILLE COLOMBO D'AGNEAU OMELETTE AU FROMAGE	ROTI DE DINDE FILET DE MERLU	FILET DE COLIN SAUCE CITRON BOULE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE CERVELAS ORLOFF	STEAK HACHE SAUCE ROQUEFORT AIGUILLETTE DE SAUMON
Accompagnements	COQUILLETTE CHOU ROMANESCO	GRATIN D'EPINARD SEMOULE	LENTILLES HARICOTS BEURRE	RIZ AUX PETITS LEGUMES RATATOUILLE	POIREAUX A LA CREME FRITES
		FROMAGES & LAITAGES		FROMAGES & LAITAGES	
Desserts	YAOURT TARTE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC ET MIEL CHAUSSON POMME MOUSSE CITRON		FRUITS DE SAISON ECLAIR CHOCOLAT YAOURT AUX FRUITS

Menus sous réserve d'approvisionnement



LYCEE SAINT JOSEPH

DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars

Hors d'Œuvre	0	0	0	0
---------------------	---	---	---	---

Viandes	PALETTE DE PORC	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	PILON DE POULET	LASAGNE
----------------	-----------------	--------------------------	-----------------	---------

Accompagnements	PUREE	RIZ CREOLE	POMMES CAMPAGARDES
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS		

FROMAGES & LAITAGES				
--------------------------------	--	--	--	--

Desserts	0	0	0	0
	0	0	0	0

Menus sous réserve d'approvisionnement

api

conception Citepi

gourmandise

équilibre

miam !

LYCEE SAINT JOSEPH

DEJEUNER

	lundi 20-mars	mardi 21-mars	mercredi 22-mars	jeudi 23-mars	vendredi 24-mars
Hors d'Œuvres	JAMBON BLANC	SARDINE	SALADE POMME DE TERRE	SALADE ET FROMAGE	BETTERAVE BIO MAIS
	SALADE VERTE	MACEDOINE DE LEGUMES	PATE DE CAMPAGNE	POMELOS	SAUCISSON A L AIL
	SALADE NICOISE	PATE CROUTE	ROSETTE	TARTE AU FROMAGE	BATAVIA AUX RAISINS
Viandes	CUISSE DE POULET	ROTI DE PORC	LAPIN A LA MOUTARDE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	STEAK HACHE SAUCE TABASCO
	POISSON BORDELAISE	BROCHETTE DE POISSON	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	CUISSE DE CANARD A L'ORANGE	PAPILOTTE DE COLIN
	TARTE AUX POIREAUX	PIZZA JAMBON FROMAGE		FEUILLETE AU SUMON	
Accompagnements	RIZ	PUREE	CŒUR DE BLE	TORTI	HARICOTS PLATS
	POELEE MEDITERRANEENNE	HARICOTS BEURRE	COURGETTES SAUTEES	GRATIN DE CHOUX FLEURS	FRITES
		FROMAGES & LAITAGES		FROMAGES & LAITAGES	
Desserts	ILE FLOTTANTE		FLAN AUX FRUITS		CREME VANILLE
	GAUFRE		MILK-SHAKE		FRUITS DE SAISON
	FRUITS DE SAISON		COMPOTE PORE		ANANAS AU SIROP

Menus sous réserve d'approvisionnement



LYCEE SAINT JOSEPH

DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
20-mars	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars

Hors d'Œuvre	0	0	0	0
Viandes	BURGER DE VEAU	COQUILLE DE POISSON	WINGS DE POULET	OMELETTE AUX FROMAGE
Accompagnements	POMMES RISOLEES	MACARONI	BOULGOUR	GNOCCHI
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			
FROMAGES & LAITAGES				
Desserts	0	0	0	0
	0	0	0	0

Menus sous réserve d'approvisionnement

api

conception Citepi

gourmandise

équilibre

miam !

LYCEE SAINT JOSEPH

api

Conception CréApi

DEJEUNER

	lundi 27-mars	mardi 28-mars	mercredi 29-mars	jeudi 30-mars	vendredi 31-mars
Hors d'Œuvres	SURIMI TABOULE SALADE AU FROMAGE	SALADE PIEMONTAISE PATE DE CAMPAGNE TOMATE EN VINAIGRETTE	FRIAND FROMAGE SALADE COMPOSEE SALAMI	œuf mayonnaise TOMATE SALADE DE MACHE	SALADE AUX NOIX ET FROMAGE JAMBON BLANC ET CORNICHON SALADE NIÇOISE
Viandes	ESCALOPE DE PORC PAUPIETTE DE VEAU TARTE AUX POIREAUX	BOULE DE BŒUF SAUCE BASQUAISE BROCHETTE DE POISSON QUICHE	BURGER DE VEAU FILET DE COLIN SAUCE CITRON	COLOMBO DE PORC ESCALOPE VIENNOISE FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE	STEAK HACHE SAUCE ROQUEFORT TRUITE AUX AMANDES
Accompagnements	LENTILLES CHOU ROMANESCO	POEELE DE LEGUMES COQUILLETTE	PUREE COURGETTES	RIZ PILAF GRATIN D EPINARD	FRITES HARICOTS BEURRE
		FROMAGES & LAITAGES		FROMAGES & LAITAGES	
Desserts	DONUTS YAOURT BIO FRUIT DE SAISON		POIRE CHOCOLAT ILE FLOTTANTE FRUITS DE SAISON		GATEAU BASQUE SALADE DE FRUITS CREME CHOCOLAT

Menus sous réserve d'approvisionnement



LYCEE SAINT JOSEPH

DINER

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars

Hors d'Œuvre	0	0	0	0	
Viandes	CROQUE MONSIEUR	CHEESE BURGER	COQUILLE DE MER	RAVIOLI	
Accompagnements	TORSADES	FRITES	RIZ	PETITS POIS	
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS				
FROMAGES & LAITAGES					
Desserts	0	0	0	0	
	0	0	0	0	

Menus sous réserve d'approvisionnement

api

conception C.Bois

gourmandise

équilibré

miam !

LYCEE SAINT JOSEPH

DEJEUNER

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	03-avr	04-avr	05-avr	06-avr	07-avr
Hors d'Œuvres	JAMBON BLANC SALADE MIMOLETTE CAROTTES NOIX DE COCO	MACEDOINE DE LEGUMES PATE CROUTE CHOUX CHINOIS	SURIMI CHAMPIGNONS A LA GREQUE MESCLUM	SALADE AUX FROMAGES ET CROUTONS CREPE FROMAGE CONCOMBRE A LA MENTHE	BETTERAVE ROUGE BIO ET MAIS CERVELAS RADIS BEURRE
Viandes	EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA ESCALOPE VIENNOISE PIZZA ROYALE	ROUGAIL DE SAUCISSE PAVE DE POISSON BORDELAISE OMELETTE	EMINCE DE POULET FOIE DE VEAU 0	BROCHETTE DE DINDE CREPINETTE DE PORC CROISSANT AU JAMBON	STEAK HACHE FILET DE COLIN A LA CREME
Accompagnements	MACARONI BROCOLI	SEMOULE HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR COURGETTES	JULIENNE DE LEGUMES PUREE	FRITES SALSIFIS
		FROMAGES & LAITAGES		FROMAGES & LAITAGES	
Desserts	TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE		BROWNIES ILE FLOTTANTE ANANAS		SALADE DE FRUITS TARTE AUX POMMES FAISSELLE

Menus sous réserve d'approvisionnement



LYCEE SAINT JOSEPH

DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
03-avr	04-avr	05-avr	06-avr	07-avr

Hors d'Œuvre		0	0	0
Viandes	PALETTE DE PORC	STEAK HACHE	CORDON BLEU	HACHIS PARMENTIER
Accompagnements	COQUILLETTE BIOI	POMMES SAUTEES	PETITS POIS	PUREE
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			
FROMAGES & LAITAGES				
Desserts		0	0	0
		0	0	0

Menus sous réserve d'approvisionnement

api

conception Citepi

gourmandise

équilibre

miam !

LYCEE SAINT JOSEPH

DEJEUNER

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr	14-avr	
Hors d'Œuvres			SALADE AUX LARDONS PATE DE CAMPAGNE CHOU ROUGE	MACHE A L EMENTAL TORSADE AU THON SALADE VERTE	FRIAND FROMAGE TOMATE POMELOS	CELERI REMOULADE TABOULE SALAMI CORNICHON
Viandes			BOLOGNAISE BOUDIN AUX POMMES COQUILLE DE POISSON	COTE DE PORC PAVE DE COLIN	SAUTE DE VEAU AU THYN ROTI DE BŒUF CROQUE MONSIEUR	STEAK HACHE SAUCE POIVRE MOULES MARINIERE
Accompagnements			SPAGHETTI BROCOLI	CAROTTES PUREE	COURGETTES PERSILLEES RIZ	FRITES CAROTTES
		FROMAGES & LAITAGES		FROMAGES & LAITAGES		
Desserts				MARMELADE DE POMMES AUX RAISINS BAVAROIS FRUITS ROUGES POIRE AU SIROP	MOUSSE CHOCOLAT RIZ AU LAIT FRUIT DE SAISON	

Menus sous réserve d'approvisionnement

api

Conception CréApi



LYCEE SAINT JOSEPH

DINER

	lundi 10-avr	mardi 11-avr	mercredi 12-avr	jeudi 13-avr	vendredi 14-avr
Hors d'Œuvre		0	0	0	
Viandes		CROISSANT JAMBON FROMAGE	NUGGETS DE VOLAILLE	JAMBON GRILLE	
Accompagnements		<i>RIZ BIO</i>	PETITS POIS CAROTTES	<i>COQUILLETTE BIO</i>	
		LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			
FROMAGES & LAITAGES					
Desserts		0	0	0	
		0	0	0	

Menus sous réserve d'approvisionnement

api

conception Citepi

gourmandise

équilibre

miam !

DEJEUNER

	lundi 17-avr	mardi 18-avr	mercredi 19-avr	jeudi 20-avr	vendredi 21-avr
Hors d'Œuvres	PATE CROUTE CELERI REMOULADE SALADE AU THON	SALADE COLESLAW TABOULE BATAVIA AUX NOIX	SALADE AUX LARDONS RIZ EN SALADE RILLETTE DE PORC CORNICHONS	QUICHE MAQUEREAU SALADE ENDIVE	TABOULE CONCOMBRE A LA MENTHE SAUCISSON A L AIL
Viandes	SAUTE DE VEAU MARENGO FILET DE COLIN SAUCE CITRON PIZZA JAMBON FROMAGE	CORDON BLEU ESCALOPE DE PORC COQUILLE DE LA MER	HACHI PARMENTIER POISSON MEUNIERE	CUISSE DE POULET GRATI DE POISSON SAFRANE CREPE JAMBON FROMAGE	STEAK HACHE SAUCE POIVRE PAVE DE SAUMON
Accompagnements	PENNE REGATE CHOU RMANESCO	PETITS POIS CAROTTES GRATIN DE CHOUX FLEURS	POMMES SAUTEES CHOU ROMANESCO	SEMOULE RATATOUILLE	FRITES CHOU ROMANESCO
		FROMAGES & LAITAGES		FROMAGES & LAITAGES	
Desserts	MOUSSE CHOCOLAT TARTE AUX POMMES FRUITS DE SAISON		FLAN PARISIEN MOUSSE CITRON FRUITS DE SAISON		DONUTS CREME VANILLE FRUITS DE SAISON

Menus sous réserve d'approvisionnement



LYCEE SAINT JOSEPH

DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
17-avr	18-avr	19-avr	20-avr	21-avr

Hors d'Œuvre	0	0	0	0
Viandes	BROCHETTE ORIENTALE	OMELETTE	ESCALOPE DE PORC	LASAGNE
Accompagnements	RIZ	CNOCCHI	SPAGHETTI	0
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			
FROMAGES & LAITAGES				
Desserts	0	0	0	0
	0	0	0	0

Menus sous réserve d'approvisionnement

api

conception Citepi

gourmandise

équilibre

miam !