

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

|                                | lundi   | mardi   | mercredi   | jeudi   | vendredi  |
|--------------------------------|---|---|--|---|---|
|                                | 04-janv   | 05-janv   | 06-janv  | 07-janv   | 08-janv   |
| <b>Hors d'Œuvres</b>           | SURIMI<br>TOMATE BASILIC<br>ENDIVES                                   | SALADE VERTE AU FETA ET CROUTONS<br>TABOULE<br>MACEDOINE DE LEGUMES               | FRIAND FROMAGE<br>SALADE FEUILLES DE CHENE<br>SALAMI | CELERI REMOULADE<br>ŒUF DUR MAYONNAISE<br>BETTERAVES ROUGES         | JAMBON BLANC<br>SALADE PIEMONTAISE<br>SALADE VERTE CROUTONS |
| <b>Viandes</b>                 | SAUTE DE VEAU AU PAPRIKA<br>BROCHETTE ORIENTALE<br>QUICHE AUX LARDONS | CUISSE DE POULET AUX HERBES<br>PAVE DE POISSON BORDELAISE<br>CREPE JAMBON FROMAGE | SAUTE DE VEAU AUX OLIVES<br>SAUMONETTE               | PAUPIETTE DE SAUMON<br>SAUCISSE DE TOULOUSE<br>PIZZA JAMBON FROMAGE | STEAK HACHE SAUCE POIVRE<br>TRUITE AUX AMANDES              |
| <b>Accompagnements</b>         | POMMES ANGLAISES<br>JEUNES CAROTTES                                   | GRATIN DE COURGETTES<br>LENTILLES   | POEELE DE LEGUMES<br><b>RIZ BIO</b>                  | PENNE REGATE<br>JULIENNE DE LEGUMES                                 | HARICOTS VERTS<br>FRITES                                    |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |   |   |  |   |   |
| <b>Desserts</b>                | <b>GALETTE DES ROIS</b><br>TARTE AUX POMMES<br>CREME CARAMEL          | RIZ AU LAIT<br>FROMAGE BLANC<br>POMME AU FOUR                                     | POIRE CHOCOLAT<br>ILE FLOTTANTE<br>FRUITS DE SAISON  | FRUITS DE SAISON<br>LIEGEOIS VARIES<br>CLAFOUTIS AUX FRUITS         | CREME CHOCOLAT<br>COMPOTE<br>FRUITS DE SAISON               |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ici)*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant.

gourmand

api

conception Cuisine



miam !

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

|                                | lundi              | mardi                        | mercredi                 | jeudi              | vendredi |
|--------------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------|----------|
|                                | 04-janv            | 05-janv                      | 06-janv                  | 07-janv            | 08-janv  |
| <b>Hors d'Œuvre</b>            | RADIS BEURRE       | SALADE AU BLEU               | CHAMPIGNONS A LA GRECQUE | SAUCISSON          |          |
| <b>Viandes</b>                 | CROQUE MONSIEUR    | CHEESE BURGER                | COQUILLE DE LA MER       | ESCALOPE VIENNOISE |          |
| <b>Accompagnements</b>         | <i>TORSADE BIO</i> | Frites                       | QUINOA                   | PETITS POIS        |          |
|                                |                    | LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS |                          |                    |          |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |                    |                              |                          |                    |          |
| <b>Desserts</b>                | MOUSSE CHOCOLAT    | FRUITS DE SAISON             | COMPOTE PECHE            | TARTE POIRE        |          |
|                                | FRUITS DE SAISON   | DONUTS                       | MOUSSE CITRON            | FRUITS DE SAISON   |          |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ici)*

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

|                                | lundi<br>11-janv             | mardi<br>12-janv                 | mercredi<br>13-janv   | jeudi<br>14-janv                  | vendredi<br>15-janv         |
|--------------------------------|------------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Hors d'Œuvres                  | SALADE VERTE ET FROMAGE      | <i>CAROTTES BIO NOIX DE COCO</i> | SURIMI                | PIZZA                             | ROSETTE                     |
|                                | CELERI REMOULADE             | SAUCISSON A L AIL                | SALADE AUX NOIX       | CŒUR D ARTICHAUT                  | TOMATES                     |
|                                | CERVELAS                     | SALADE DE BLE                    | CONCOMBRE             | MAQUEREAU                         | SALADE DE PATES             |
| Viandes                        | SAUTE DE PORC AU CUMIN       | BEIGNETS DE VOLAILLE             | ESCALOPE DE DINDE     | COLIN SAUCE CITRON                | STEAK HACHE SAUCE ROQUEFORT |
|                                | CUISSE DE PINTADE AUX OLIVES | COLOMBO D'AGNEAU                 | SAUCISSE DE FRANCFORT | BOULE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE    | AIGUILLETTE DE SAUMON       |
|                                | BOUCHEE A LA REINE           | OMELETTE AU FROMAGE              |                       | CERVELAS ORLOFF                   |                             |
| Accompagnements                | <i>COQUILLETTE BIO</i>       | GRATIN D'EPINARD                 | LENTILLES             | <i>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</i> | POIREAUX A LA CREME         |
|                                | CHOUX ROMANESCO              | <i>SEMOULE BIO</i>               | HARICOTS BEURRE       | RATATOUILLE                       | FRITES                      |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |                              |                                  |                       |                                   |                             |
| Desserts                       | <i>YAOURT BIO</i>            | PARIS BREST                      | FROMAGE BLANC ET MIEL | MOELLEUX AUX POIRES               | FRUITS DE SAISON            |
|                                | COMPOTE POMME                | CARPACCIO ANANAS                 | CHAUSSON POMME        | PECHE AU SIROP                    | ECLAIR CHOCOLAT             |
|                                | FRUIT DE SAISON              | CREME CHOCOLAT                   | MOUSSE CITRON         | FAISSELLE                         | YAOURT AUX FRUITS           |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chpolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ic)*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant.

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

| lundi   | mardi   | mercredi | jeudi   | vendredi |
|---------|---------|----------|---------|----------|
| 11-janv | 12-janv | 13-janv  | 14-janv | 15-janv  |

|                     |        |                        |              |              |
|---------------------|--------|------------------------|--------------|--------------|
| <b>Hors d'Œuvre</b> | SURIMI | SALADE STRASBOURGEOISE | RADIS BEURRE | SALADE VERTE |
|---------------------|--------|------------------------|--------------|--------------|

|                |                 |                |                 |         |
|----------------|-----------------|----------------|-----------------|---------|
| <b>Viandes</b> | PALETTE DE PORC | FILET MEUNIERE | PILON DE POULET | LASAGNE |
|----------------|-----------------|----------------|-----------------|---------|

|                        |                              |            |                       |
|------------------------|------------------------------|------------|-----------------------|
| <b>Accompagnements</b> | PUREE                        | RIZ CREOLE | POMMES<br>CAMPAGARDES |
|                        | LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS |            |                       |

### FROMAGES & LAITAGES

|                 |               |                |                      |                   |
|-----------------|---------------|----------------|----------------------|-------------------|
| <b>Desserts</b> | MOUSSE CITRON | ILES           | COMPOTE POMME BANANE | <i>YAOURT BIO</i> |
|                 | BEIGNETS      | TARTE CHOCOLAT | CREME CARAMEL        | FRUIT S DE SAISON |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ici)*



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

|                                | lundi<br>18-janv                | mardi<br>19-janv       | mercredi<br>20-janv   | jeudi<br>21-janv            | vendredi<br>22-janv       |
|--------------------------------|---------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|
|                                | "L'AVEYRON DANS VOTRE ASSIETTE" |                        |                       |                             |                           |
| <b>Hors d'Œuvres</b>           | SALADE NICOISE                  | MACEDOINE DE LEGUMES   | SALADE POMME DE TERRE | SALADE COLESTAW             | <i>BETTERAVE BIO MAIS</i> |
|                                | SARDINE                         | SALADE AU MAIS         | PATE DE CAMPAGNE      | SALADE DE RIZ               | QUICHE                    |
|                                | JAMBON BLANC                    | PATE CROUTE            | ROSETTE               | TARTE AU FROMAGE            | BATAVIA AUX RAISINS       |
| <b>Viandes</b>                 | CORDON BLEU                     | ROTI DE PORC           | LAPIN A LA MOUTARDE   | SAUTE DE BŒUF AUX HERBES    | STEAK HACHE SAUCE TABASCO |
|                                | SAUTE DE VEAU AU THYM           | BROCHETTE DE POISSON   | CREPINETTE            | CUISSE DE CANARD A L'ORANGE | PAPILOTTE DE COLIN        |
|                                | TARTE AUX POIREAUX              | PIZZA JAMBON FROMAGE   |                       | FEUILLETE AU SUMON          |                           |
| <b>Accompagnements</b>         | RIZ CREOLE                      | PUREE AU BUTTERNUT     | CŒUR DE BLE           | <i>TORTI BIO</i>            | HARICOTS PLATS            |
|                                | PETITS POIS CAROTTES            | GRATIN DE CHOUX FLEURS | COURGETTES SAUTEES    | GRATIN DE CELERI            | FRITES                    |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |                                 |                        |                       |                             |                           |
| <b>Desserts</b>                | ILE FLOTTANTE                   | COMPOTE TOUS FRUITS    | FLAN AUX FRUITS       | FRUITS DE SAISON            | PETIT FILOU               |
|                                | GAUFRE                          | LIEGEOIS               | MILK-SHAKE            | BANANE CHOCOLAT             | FRUITS DE SAISON          |
|                                | SALADE DE FRUITS                | FRUITS DE SAISON       | COMPOTE PORE          | CAKE                        | ANANAS AU SIROP           |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chpolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ic)*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant.

gourmand

api

conception Cuisine



miam !

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

| lundi   | mardi   | mercredi | jeudi   | vendredi |
|---------|---------|----------|---------|----------|
| 18-janv | 19-janv | 20-janv  | 21-janv | 22-janv  |

|                                |                              |                                 |                               |                      |
|--------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| <b>Hors d'Œuvre</b>            | ŒUF MAYONNAISE               | SALADE VERTE ET CŒUR DE PALMIER | EMINCE DE BATAVIA AUX LARDONS | SALADE DE RIZ        |
| <b>Viandes</b>                 | STEAK HACHE                  | COQUILLE DE POISSON             | WINGS DE POULET               | OMELETTE AUX FROMAGE |
| <b>Accompagnements</b>         | POMMES RISOLEES              | MACARONI                        | BOULGOUR                      | GNOCCHI              |
|                                | LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS |                                 |                               |                      |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |                              |                                 |                               |                      |
| <b>Desserts</b>                | MOUSSE CHOCOLAT              | FROMAGE BLANC                   | BEIGNET POMME                 | CREME VANILLE        |
|                                | FRUITS DE SAISON             | FRUITS DE SAISON                | FRUITS DE SAISON              | FRUITS DE SAISON     |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ici)*

api

conception Créapip



Bon Appétit



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

|                                | lundi<br>25-janv    | mardi<br>26-janv      | mercredi<br>27-janv            | jeudi<br>28-janv                       | vendredi<br>29-janv      |
|--------------------------------|---------------------|-----------------------|--------------------------------|--|--------------------------|
| Hors d'Œuvres                  | ŒUF DUR MAYONNAISE  | SURIMI                | MACHE A L EMENTAL              | Voyage en Espagne !<br>SALADE IBERIQUE | CELERI REMOULADE         |
|                                | FRIAND FROMAGE      | PATE DE CAMPAGNE      | TORSADE AU THON                | TOMATE                                 | TABOULE                  |
|                                | SALADE AUX CROUTONS | CHOU ROUGE            | SALADE VERTE                   | POMELOS                                | SALAMI CORNICHON         |
| Viandes                        | CHIPOLATAS          | BOLOGNAISE            | COTE DE PORC                   | PAELLA                                 | STEAK HACHE SAUCE POIVRE |
|                                | JOUE DE BŒUF        | BOUDIN AUX POMMES     | PAVE DE COLIN                  |  | MOULES MARINIERE         |
|                                | QUICHE LORRAINE     | COQUILLE DE POISSON   |                                | CROQUE MONSIEUR                        |                          |
| Accompagnements                | LENTILLES           | SPAGHETTI             | CAROTTES                       | RATATOUILLE                            | Frites                   |
|                                | CHOUX DE BRUXELLES  | JARDINIERE DE LEGUMES | PUREE                          | RIZ BIO                                | CAROTTES                 |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |                     |                       |                                |  |                          |
| Desserts                       | FROMAGE BLANC       | COMPOTE PECHE         | MARMELADE DE POMMES AUX RAISIN | CHURROS                                | MOUSSE CHOCOLAT          |
|                                | GATEAU BASQUE       | YAOURT SUCRE          | BAVAROIS FRUITS ROUGES         | FLAN CAMEL                             | RIZ AU LAIT              |
|                                | FRUITS DE SAISON    | FRUIT DE SAISON       | POIRE AU SIROP                 | SALADE DE FRUITS                       | FRUIT DE SAISON          |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ic)*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant.

gourmand

api

conception Cuisine



miam !

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

| lundi   | mardi   | mercredi | jeudi   | vendredi |
|---------|---------|----------|---------|----------|
| 25-janv | 26-janv | 27-janv  | 28-janv | 29-janv  |

|                                |                              |                          |                      |                        |
|--------------------------------|------------------------------|--------------------------|----------------------|------------------------|
| <b>Hors d'Œuvre</b>            | SAUCISSON SEC                | SALADE DE POMME DE TERRE | QUICHE               | SALADE MIMOSA          |
| <b>Viandes</b>                 | BURGER DE VEAU               | CROISSANT JAMBON FROMAGE | NUGGETS DE VOLAILLE  | JAMBON GRILLE          |
| <b>Accompagnements</b>         | POMMES SAUTEES               | <i>RIZ BIO</i>           | PETITS POIS CAROTTES | <i>COQUILLETTE BIO</i> |
|                                | LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS |                          |                      |                        |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |                              |                          |                      |                        |
| <b>Desserts</b>                | CREME AUX ŒUFS               | COMPOTE                  | FLAN PARISIEN        | SALADE DE FRUITS       |
|                                | FRUIT DE SAISON              | FRUIT DE SAISON          | FRUIT DE SAISON      | FRUIT DE SAISON        |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ici)*

api

conception Créapal



Bon Appétit





# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

|                                | lundi<br>01-févr  | mardi<br>02-févr  | mercredi<br>03-févr                                  | jeudi<br>04-févr  | vendredi<br>05-févr  |
|--------------------------------|---|---|--|---|--|
| <b>Hors d'Œuvres</b>           | SALADE MIMOLETTE<br><br>JAMBON BLANC<br><br>CAROTTE NOIX DE COCO              | MACEDOINE DE LEGUMES<br><br>CREPE AU FROMAGE<br><br>CHOUX CHINOIS         | SURIMI<br><br>CHAMPIGNONS A LA GREQUE<br><br>MESCLUM | FRIAND FROMAGE<br><br>SALADE AUX NOIX<br><br>CONCOMBRE A LA MENTHE      | SALADE PIEMONTAISE<br><br>PATE EN CROUTE<br><br>RADIS BEURRE |
| <b>Viandes</b>                 | SAUTE DE PORC AUX OLIVES<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br><br>PIZZA JAMBON FROMAGE | COUSCOUS POULET MERGUEZ<br><br>PAVE DE POISSON BORDELAISE<br><br>OMELETTE | EMINCE DE POULET<br><br>FOIE DE VEAU                 | BROCHETTE DE DINDE<br><br>CREPINETTE DE PORC<br><br>CROISSANT AU JAMBON | STEAK HACHE<br><br>FILET DE COLIN A LA CREME                 |
| <b>Accompagnements</b>         | PUREE   | <b>SEMOULE BIO</b>  | POMMES VAPEUR  | JULIENNE DE LEGUMES   | Frites   |
|                                | BROCOLIS  | LEGUMES COUSCOUS  | COURGETTES   | FARFALLE  | SALSIFIS   |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |   |   |  |   |  |
| <b>Desserts</b>                | FRUITS DE SAISON<br><br>GAUFFRE<br><br>YAOURT AROMATISE                       | FRUITS DE SAISON<br><br>GLACE<br><br>LIEGEOIS                             | BROWNIES<br><br>ILE FLOTTANTE<br><br>ANANAS          | CREME VANILLE<br><br>FROMAGE BLANC<br><br>POMME CARAMELISEE             | SALADE DE FRUITS<br><br>TARTE AUX POMMES<br><br>FAISSELLE    |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chpolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de culsse, culsse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ic)*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant.

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

| lundi   | mardi   | mercredi | jeudi   | vendredi |
|---------|---------|----------|---------|----------|
| 01-févr | 02-févr | 03-févr  | 04-févr | 05-févr  |

|                                |                              |                          |                  |                   |
|--------------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------|-------------------|
| <b>Hors d'Œuvre</b>            | SAUCISSON SEC                | SALADE DE POMME DE TERRE | QUICHE           | SALADE MIMOSA     |
| <b>Viandes</b>                 | PALETTE DE PORC              | STEAK HACHE              | CORDON BLEU      | HACHIS PARMENTIER |
| <b>Accompagnements</b>         | <i>COQUILLETTE BIO</i>       | POMMES SAUTEES           | PETITS POIS      | PUREE             |
|                                | LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS |                          |                  |                   |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |                              |                          |                  |                   |
| <b>Desserts</b>                | MOUSSE CITRON                | SALADE D'AGRUMES         | CREME CAMEL      | GATEAU CHOCOLAT   |
|                                | FRUITS DE SAISON             | FRUITS DE SAISON         | FRUITS DE SAISON | FRUITS DE SAISON  |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ici)*

api

conception Créaapi



Bon Appétit



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

|                                | lundi<br>08-févr  | mardi<br>09-févr  | mercredi<br>10-févr   | jeudi<br>11-févr  | vendredi<br>12-févr   |
|--------------------------------|---|---|---|---|---|
| <b>Hors d'Œuvres</b>           | SURIMI<br><br>TABOULE<br><br>SALLADE AU FROMAGE                     | SALADE PIEMONTAISE<br><br>PATE DE CAMPAGNE<br><br>TOMATE EN VINAIGRETTE | FRIAND FROMAGE<br><br>SALADE COMPOSEE<br><br>SALAMI         | ŒUF DUR MAYONNAISE<br><br>TOMATE<br><br>RADIS BEURRE                      | SALADE AUX NOIX ET FROMAGE<br><br>JAMBON BLANC ET CORNICHON<br><br>SALADE NIÇOISE |
| <b>Viandes</b>                 | CHIPOLATA AUX HERBES<br><br>SAUTE DE BŒUF<br><br>TARTE AUX POIREAUX | BOULE DE BŒUF SAUCE BASQUAISE<br><br>BROCHETTE DE POISSON<br><br>QUICHE | BURGER DE VEAU<br><br>FILET DE COLIN SAUCE CITRON           | COLOMBO DE PORC<br><br>ESCALOPE VIENNOISE<br><br>CROISSANT JAMBON FROMAGE | STEAK HACHE SAUCE ROQUEFORT<br><br>TRUITE AUX AMANDES                             |
| <b>Accompagnements</b>         | CHOU ROMANESCO<br><br>PENNE REGATE                                  | POEELE DE LEGUMES<br><br>BOULGOUR                                       | PUREE<br><br>CHOU ROMANESCO                                 | RIZ PILAF<br><br>EPINARDS A LA CREME                                      | Frites<br><br>HARICOTS BEURRE   |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |   |   |   |   |   |
| <b>Desserts</b>                | <b>YAOURT BIO</b><br><br>FRUIT DE SAISON<br><br>DONUTS              | COMPOTE POMME FRAISES<br><br>TARTE CITRON<br><br>CREME CARAMEL          | POIRE CHOCOLAT<br><br>ILE FLOTTANTE<br><br>FRUITS DE SAISON | LIEGEOIS<br><br>CLAFOUTIS<br><br>FRUITS DE SAISON                         | DONUTS<br><br>SALADE DE FRUITS<br><br>CREME CHOCOLAT                              |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ic)*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant.



gourmand

api

conception Cuisine



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

| lundi   | mardi   | mercredi | jeudi   | vendredi |
|---------|---------|----------|---------|----------|
| 08-févr | 09-févr | 10-févr  | 11-févr | 12-févr  |

|                     |              |             |                          |           |
|---------------------|--------------|-------------|--------------------------|-----------|
| <b>Hors d'Œuvre</b> | RADIS BEURRE | SALADE BLEU | CHAMPIGNONS A LA GRECQUE | SAUCISSON |
|---------------------|--------------|-------------|--------------------------|-----------|

|                |                 |               |                 |         |
|----------------|-----------------|---------------|-----------------|---------|
| <b>Viandes</b> | CROQUE MONSIEUR | CHEESE BURGER | COQUILLE DE MER | RAVIOLI |
|----------------|-----------------|---------------|-----------------|---------|

|                        |                              |        |     |             |
|------------------------|------------------------------|--------|-----|-------------|
| <b>Accompagnements</b> | TORSADES                     | FRITES | RIZ | PETITS POIS |
|                        | LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS |        |     |             |

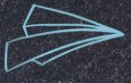
### FROMAGES & LAITAGES

|                 |                  |                  |               |                  |
|-----------------|------------------|------------------|---------------|------------------|
| <b>Desserts</b> | MOUSSE CHOCOLAT  | FRUITS DE SAISON | COMPOTE PECHE | TARTE POIRE      |
|                 | FRUITS DE SAISON | ECLAIR           | ECLAIR        | FRUITS DE SAISON |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ici)*



Bon Appétit



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

|                                | lundi   | mardi   | mercredi  | jeudi   | vendredi   |
|--------------------------------|---|---|---|---|--|
|                                | 01-mars   | 02-mars   | 03-mars   | 04-mars   | 05-mars  |
| <b>Hors d'Œuvres</b>           | QUICHE<br>CELERI REMOULADE<br>SALADE AU THON                                    | SAUCISSON A L AIL<br>TABOULE<br>BATAVIA AUX NOIX              | SALADE AUX LARDONS<br>RIZ EN SALADE<br>RILLETTE DE PORC<br>CORNICHONS | SALADE NIÇOISE<br>MAQUEREAU<br>CREPE FROMAGE<br>CHAMPIGNONS | CROQUE MONSIEUR<br>ŒUF DUR MAYONNAISE<br>CHOUX BLANC |
| <b>Viandes</b>                 | SAUTE DE VEAU AU THYM<br>FILET DE COLIN SAUCE<br>CITRON<br>PIZZA JAMBON FROMAGE | EMINCE DE DINDE<br>SAUCISSE DE TOULOUSE<br>COQUILLE DE LA MER | STEAK HACHE<br>POISSON MEUNIERE                                       | CUISSE DE POULET<br>BURGER DE VEAU<br>CREPE JAMBON FROMAGE  | STEAK HACHE SAUCE<br>POIVRE<br>PAVE DE SAUMON        |
| <b>Accompagnements</b>         | CAROTTES<br>PUREE   | <i>COQUILLETTE BIO</i><br>COURGETTES                          | POMMES SAUTEES<br>CHOU ROMANESCO                                      | <i>SEMOULE BIO</i><br>HARICOTS BEURRE                       | Frites<br>CHOUX ROMANESCO                            |
| <b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b> |   |   |   |   |  |
| <b>Desserts</b>                | MOUSSE CHOCOLAT<br>TARTE AUX POMMES<br>FRUITS DE SAISON                         | ILE FLOTTANTE<br>POIRE CHOCOLAT<br>FRUITS DE SAISON           | FLAN PARISIEN<br>MOUSSE CITRON<br>FRUITS DE SAISON                    | YAOURT FERMIER<br>SEMOULE CARMEL<br>FRUITS DE SAISON        | DONUTS<br>CREME VANILLE<br>FRUITS DE SAISON          |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chpolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'ic)*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant.

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

| lundi   | mardi   | mercredi | jeudi   | vendredi |
|---------|---------|----------|---------|----------|
| 01-mars | 02-mars | 03-mars  | 04-mars | 05-mars  |

|                     |                 |         |              |                 |
|---------------------|-----------------|---------|--------------|-----------------|
| <b>Hors d'Œuvre</b> | CONCOMBRE CREME | ROSETTE | MACHE TOMATE | SALADE AUX NOIX |
|---------------------|-----------------|---------|--------------|-----------------|

|                |                     |          |                  |         |
|----------------|---------------------|----------|------------------|---------|
| <b>Viandes</b> | BROCHETTE ORIENTALE | OMELETTE | ESCALOPE DE PORC | LASAGNE |
|----------------|---------------------|----------|------------------|---------|

|                        |                              |         |           |  |
|------------------------|------------------------------|---------|-----------|--|
| <b>Accompagnements</b> | RIZ                          | CNOCCHI | SPAGHETTI |  |
|                        | LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS |         |           |  |

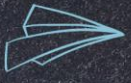
### FROMAGES & LAITAGES

|                 |                  |                  |               |   |
|-----------------|------------------|------------------|---------------|---|
| <b>Desserts</b> | CREME AU ŒUF     | FRUITS DE SAISON | COMPOTE PECHE | 0 |
|                 | FRUITS DE SAISON | ECLAIR           | FROMAGE BLANC |   |

*Le sauté de porc, le rôti de porc, l'émincé de dinde, le sauté de bœuf, les merguez, les chipolatas sont des viandes fraîches, d'origine française*

*La saucisse de Toulouse est locale et artisanale de chez MALOSEVE ou Languedoc Viande*

*Le poulet (haut de cuisse, cuisse, émincé, escalope) est un poulet frais du GERS (Poulet d'Ici)*



Bon Appétit

