

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

	lundi 06-nov	mardi 07-nov	mercredi 08-nov	jeudi 09-nov	vendredi 10-nov
<b>Hors d'Œuvres</b>	CELERI REMOULADE  SALADE NICOISE  CERVELAS	CAROTTES RAPEES  PATE DE CAMPAGNE  P D TERRE THON	SURIMI  SALADE AUX NOIX  CONCOMBRE	PIZZA  TOMATE  MAQUEREAU	TARTE POIREAUX  ROSETTE  SALADE DE PATES
<b>Viandes</b>	SAUTE DE PORC AU CUMIN  PAUPIETTE DE VEAU  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
<b>Accompagnements</b>	COQUILLETTE  CHOU ROMANESCO	GRATIN D'EPINARD  SEMOULE	LENTILLES  HARICOTS BEURRE	RIZ AUX PETITS LEGUMES  RATATOUILLE	POIREAUX A LA CREME  FRITES
		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>	
<b>Desserts</b>	<b>YAOURT BIO</b>  GLACE  FRUIT DE SAISON	PARIS BREST  LIEGEOIS  <b>YAOURT BIO</b>	FROMAGE BLANC ET MIEL  CHAUSSON POMME  MOUSSE CITRON	SALADE DE FRUITS  MOELLEUX AUX POIRES  FAISSELLE	FRUITS DE SAISON  ECLAIR CHOCOLAT  YAOURT AUX FRUITS

*Menus sous réserve d'approvisionnement*

api

Conception CréApi



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

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

<b>Hors d'Œuvre</b>	0	0	0	0
---------------------	---	---	---	---

<b>Viandes</b>	PALETTE DE PORC	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	PILON DE POULET	LASAGNE
----------------	-----------------	--------------------------	-----------------	---------

<b>Accompagnements</b>	PUREE	RIZ CREOLE	POMMES CAMPAGARDES	0
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			

### FROMAGES & LAITAGES

<b>Desserts</b>	0	0	0	0
	0	0	0	0

*Menus sous réserve d'approvisionnement*

api

conception Citepi

gourmandise

équilibre

miam !

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

	lundi 13-nov	mardi 14-nov	mercredi 15-nov	jeudi 16-nov	vendredi 17-nov
<b>Hors d'Œuvres</b>	SALADE AU FROMAGE ET CROUTONS	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE POMME DE TERRE	CONCOMBRE	BETTERAVE MAIS
	SARDINE	CONCOMBRE	PATE DE CAMPAGNE	POMELOS	SAUCISSON A L AIL
	JAMBON BLANC	PATE CROUTE	ROSETTE	TARTE AU FROMAGE	BATAVIA AUX RAISINS
<b>Viandes</b>	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 SAUMON	
<b>Accompagnements</b>	RIZ	PUREE	CŒUR DE BLE	TORTI	HARICOTS PLATS
	CAROTTES	HARICOTS BEURRE	COURGETTES SAUTEES	GRATIN DE CHOUX FLEURS	FRITES
		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>	
<b>Desserts</b>	ILE FLOTTANTE	COMPOTE TOUS FRUITS	FLAN AUX FRUITS	YAOURT	CREME VANILLE
	GAUFRE	LIEGEOIS	MILK-SHAKE	TARTE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	COMPOTE PORE	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP

*Menus sous réserve d'approvisionnement*

api

Conception CréApi



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

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

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 !

## DEJEUNER

	lundi 20-nov	mardi 21-nov	mercredi 22-nov	jeudi 23-nov	vendredi 24-nov
<b>Hors d'Œuvres</b>	JAMBON BLANC  SURIMI  SALADE AUX CROUTONS	SALADE AUX LARDONS  PATE DE CAMPAGNE  CHOU ROUGE	MACHE A L EMENTAL  TORSADÉ AU THON  SALADE VERTE	FRIAND FROMAGE  TOMATE  POMELOS	CELERI REMOULADE  TABOULE  SALAMI CORNICHON
<b>Viandes</b>	EMINCE DE DINDE  CHIPOLATAS  QUICHE LORRAINE	BOLOGNAISE  BOUDIN AUX POMMES  COQUILLE DE POISSON	COTE DE PORC  PAVE DE COLIN  CROQUE MONSIEUR	SAUTE DE VEAU AU THYN  ROTI DE BŒUF  CROQUE MONSIEUR	STEAK HACHE SAUCE POIVRE  MOULES MARINIÈRE
<b>Accompagnements</b>	SEMOULE  JARDINIÈRE DE LEGUMES	SPAGHETTI  BROCOLI	CAROTTES  PUREE	COURGETTES PERSILLÉES  RIZ	FRITES  CAROTTES
		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>	
<b>Desserts</b>	FROMAGE BLANC  GATEAU BASQUE  FRUITS DE SAISON	COMPOTE PECHE  YAOURT SUCRE  FRUIT DE SAISON	MARMELADE DE POMMES AUX RAISINS  BAVAROIS FRUITS ROUGES  POIRE AU SIROP	YAOURT FERMIER  FLAN CARMEL  FLOGNARDE AUX POMMES	MOUSSE CHOCOLAT  RIZ AU LAIT  FRUIT DE SAISON

*Menus sous réserve d'approvisionnement*



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

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

Hors d'Œuvre	0	0	0	0
Viandes	STEAK HACHE	CROISSANT JAMBON FROMAGE	NUGGETS DE VOLAILLE	JAMBON GRILLE
Accompagnements	POMMES SAUTEES	<b>RIZ BIO</b>	PETITS POIS CAROTTES	<b>COQUILLETTE BIO</b>
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			
<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>				
Desserts	0	0	0	0
	0	0	0	0

*Menus sous réserve d'approvisionnement*

api

conception Citepi

gourmandise

équilibre

miam !

## DEJEUNER

	lundi 27-nov	mardi 28-nov	mercredi 29-nov	jeudi 30-nov	vendredi 01-déc
<b>Hors d'Œuvres</b>	PATE DE CAMPAGNE  TABOULE  SALADE AU FROMAGE	MACEDOINE DE LEGUMES  PATE CROUTE  CHOUX CHINOIS	SURIMI  CHAMPIGNONS A LA GREQUE  MESCLUM	SALADE CRUDITEE  CREPE FROMAGE  CONCOMBRE A LA MENTHE	<b>BETTERAVE ROUGE BIO ET MAIS</b>  CERVELAS  RADIS BEURRE
<b>Viandes</b>	EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA  ESCALOPE VIENNOISE  PIZZA ROYALE	COUSCOUS POULET MERGUEZ  PAVE DE POISSON BORDELAISE  OMELETTE	EMINCE DE POULET  FOIE DE VEAU	SAUCISSE AVEYRON  BROCHETTE DE DINDE  CROISSANT AU JAMBON	STEAK HACHE  FILET DE COLIN A LA CREME
<b>Accompagnements</b>	PUREE  BROCOLI	SEMOULE  LEGUMES COUSCOUS	POMMES VAPEUR  COURGETTES	JULIENNE DE LEGUMES  LENTILES	FRITES  SALSIFIS
		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>	
<b>Desserts</b>	GAUFFRE  YAOURT AROMATISE	FRUITS DE SAISON  COMPOTE  LIEGEOIS	BROWNIES  ILE FLOTTANTE  ANANAS	YAOURT LOCAL  GATEAU CHOCOLAT  POMME CAMELISEE	SALADE DE FRUITS  TARTE AUX POMMES  FAISSELLE

*Menus sous réserve d'approvisionnement*



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
27-nov	28-nov	29-nov	30-nov	01-déc

Hors d'Œuvre	0	0	0	0
Viandes	PALETTE DE PORC	STEAK HACHE	CORDON BLEU	HACHIS PARMENTIER
Accompagnements	<b>COQUILLETTE BIOI</b>	POMMES SAUTEES	PETITS POIS	PUREE
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			
<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>				
Desserts	MOUSSE CITRON	SALADE D'AGRUMES	CREME CARAMEL	GATEAU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

*Menus sous réserve d'approvisionnement*

api

conception Citepi

gourmandise

équilibré

miam !

## DEJEUNER

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	04-déc	05-déc	06-déc	07-déc	08-déc
<b>Hors d'Œuvres</b>	SURIMI  TABOULE  SALADE AU FROMAGE	SALADE PIEMONTAISE  PATE DE CAMPAGNE  TOMATE EN VINAIGRETTE	FRIAND FROMAGE  SALADE COMPOSEE  SALAMI	ŒUF DUR MAYONNAISE  TOMATE  SALADE DE MACHE	SALADE AUX NOIX ET FROMAGE  JAMBON BLANC ET CORNICHON  SALADE NIÇOISE
<b>Viandes</b>	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  0	COLOMBO DE PORC  ESCALOPE VIENNOISE  CROISSANT JAMBON FROMAGE	STEAK HACHE SAUCE ROQUEFORT  TRUITE AUX AMANDES
<b>Accompagnements</b>	LENTILLES  CHOU ROMANESCO	POEELE DE LEGUMES  COQUILLETTE	PUREE  COURGETTES	RIZ PILAF  EPINARDS A LA CREME	FRITES  HARICOTS BEURRE
		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>	
<b>Desserts</b>	BEIGNET POMME  <b>YAOURT BIO</b>  FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISES  TARTE CITRON  CREME CARAMEL	POIRE CHOCOLAT  ILE FLOTTANTE  FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS  CLAFOUTIS  FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE  SALADE DE FRUITS  CREME CHOCOLAT

*Menus sous réserve d'approvisionnement*



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
04-déc	05-déc	06-déc	07-déc	08-déc

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

*Menus sous réserve d'approvisionnement*

api

conception Citego

gourmandise

équilibré

miam !

# LYCEE SAINT JOSEPH

## DEJEUNER

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	11-déc	12-déc	13-déc	14-déc	15-déc
<b>Hors d'Œuvres</b>	SALAMI	SARDINE	SALADE AUX LARDONS	CREPE JAMBON EMMENTAL	ROSETTE
	CELERI REMOULADE	TABOULE	RIZ EN SALADE	MAQUEREAU	CONCOMBRE A LA MENTHE
	SALADE AU THON	BATAVIA AUX NOIX	RILLETTE DE PORC CORNICIONS	SALADE ENDIVE	SALADE DE GESIER
<b>Viandes</b>	BURGER DE VEAU	CORDON BLEU	HACHI PARMENTIER	CUISSE DE POULET	STEAK HACHE SAUCE POIVRE
	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CHIPOLATAS	POISSON MEUNIERE	GRATI DE POISSON SAFRANE	PAVE DE SAUMON
	PIZZA JAMBON FROMAGE	COQUILLE DE LA MER		CREPE JAMBON FROMAGE	
<b>Accompagnements</b>	PENNE REGATE	PETITS POIS CAROTTES	POMMES SAUTEES	SEMOULE	FRITES
	BROCOLI	GRATIN DE CHOUX FLEURS	CHOU ROMANESCO	RATATOUILLE	CHOU ROMANESCO
		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>	
<b>Desserts</b>	MOUSSE CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	FLAN PARISIEN	YAOURT FERMIER	DONUTS
	TARTE AUX POMMES	BANANE CHOCOLAT	MOUSSE CITRON	SEMOULE CARMEL	CREME VANILLE
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

*Menus sous réserve d'approvisionnement*

api

Conception CréApi



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
11-déc	12-déc	13-déc	14-déc	15-déc

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 !*

## DEJEUNER

	lundi 18-déc	mardi 19-déc	mercredi 20-déc	jeudi 21-déc	vendredi 22-déc
<b>Hors d'Œuvres</b>	SURIMI	SALADE VERTE AU FROMAGE DE BREBIS ET CROUTONS	FRIAND FROMAGE	CELERI REMOULADE	0
	TOMATE AU CHEVRE	TABOULE	SALADE FEUILLES DE CHENE	ŒUF DUR MAYONNAISE	0
	SALADE VERTE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALAMI	BETTERAVES ROUGES	0
<b>Viandes</b>	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	MERGUEZ	ROTI DE VEAU	PAVE DE SAUMON	0
	BROCHETTE ORIENTALE	CUISSE DE POULET AUX HERBES	COQUILLE DE LA MER	ESCALOPE DE PORC	0
	QUICHE AUX LARDONS	TARTE AU FROMAGE		PIZZA JAMBON FROMAGE	
<b>Accompagnements</b>	POMMES ANGLAISES	GRATIN DE COURGETTES	POELEE DE LEGUMES	COQUILLETTE	REPAS DE NOEL
	POELEE DE LEGUMES	LENTILLES	RIZ	JULIENNE DE LEGUMES	0
		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>		<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>	
<b>Desserts</b>	COMPOTE POMMES FRAISES	FROMAGE BLANC	POIRE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	0
	CREME CARAMEL	CREPE CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	LIEGEOIS VARIES	0
	FRUITS DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUITS DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS	0

*Menus sous réserve d'approvisionnement*



# LYCEE SAINT JOSEPH

## DINER

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
18-déc	19-déc	20-déc	21-déc	22-déc

Hors d'Œuvre	0	0	0	0
Viandes	CROQUE MONSIEUR	CHEESE BURGER	RAVIOLI	REPAS DE NOEL
Accompagnements	<b>TORSADE BIO</b>	FRITES	SALADE VERTE	REPAS DE NOEL
	LEGUMES VERTS TOUS LES SOIRS			
<b>FROMAGES &amp; LAITAGES</b>				
Desserts	0	0	0	0
	0	0	0	0

*Menus sous réserve d'approvisionnement*

api

conception Citepi

gourmandise

équilibré

miam !