



Saint-Joseph

Déjeuners du **lundi 6 novembre** au **vendredi 10 novembre 2023**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpés		Salade de pommes de terre		Salade composée		Endives et croutons		Salade de maïs	
	Chou fleurs		Salade de perles		Mâche		Râpé de chou rouge		Pomelos	
	Quiche au fromage		Salade verte		Rosette de Lyon cornichon		Terrine de poisson sauce cocktail		Radis	
Plats principaux	Couscous de Poulet et Boulette		Poisson du Jour		Poulet mijoté aux légumes		Poisson du Jour		Émincé de bœuf	
	Filet de Lieu Noir au basilic		Saucisse de Toulouse		Filet de poisson crème		Omelette		Poisson du Jour	
Garnitures	Semoule		Purée potiron		Frites		Brocolis braisés		Haricots beurre sautés	
	Légumes couscous		Lentilles		Navets confits		Coquillettes		Riz	
Produits laitiers	Bûche du Pilat		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		Tomme grise		Yaourt nature	
	Gouda		Mimolette		Comté		Fromage blanc		Tomme noire	
	Fromage blanc		St Nectaire laitier		Carré de l'est		Fromage fondu		Edam	
	Yaourt aromatisé		Chèvre		Yaourt nature		Bleuet des prairies		Camembert	
Desserts	Pêches au sirop léger		Ananas		Panna cotta au coulis		Gâteau mystère		Salade de fruits frais	
	Banane au chocolat		Fruit de saison		Fromage blanc aux pépites		Salade de Fruits		Fruit de saison	
	Salade de Fruits		Crème dessert vanille		Tarte feuilletée		Fian caramel		Compote sans sucre ajouté	
	Fruit de saison		Compote sans sucre ajouté		Fruit de saison		Fruit de saison		Liégeois	



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN