



Saint-Joseph

Déjeuners du lundi 20 novembre au vendredi 24 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de coquillettes au thon		Carottes râpées à l'orange		Salade de pamplemousse		Betteraves et maïs		Endives emmental	
	Chou blanc à la ciboulette		Salade verte aux croûtons		Piémontaise		Salade de haricots beurre		Coleslaw	
	Panais et mimolette râpés		Quiche lorraine				Cèleri au curry		Velouté de potiron	
Plats principaux	Bœuf Provançale		Palette à la diable		Boulettes de bœuf à la tomate		Curry du Pois Chics		Fricassée de poisson	Contient au moins 1 produit bio
	Lieu Jaune		Filet de poisson		Poissondu Jour		Poisson du Jour		Fricassée de Poulet	
Garnitures	Saute de légumes frais		Embeurré de chou		Spaghetti		Semoule		Petits pois	Produit qualifié EGALIM
	Riz		Lentilles		Purée de carottes		Fondue de poireaux		Blé	
Produits laitiers	Bleuet des prairies		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Brie	Contient au moins 1 produit local
	Carré de l'est		Emmental		Yaourt aux fruits		Mimolette		St Nectaire laitier	
	Yaourt aromatisé		Pont l'évêque		Fromage blanc		Bûche du Pilat		Yaourt aromatisé	Préparé par nos soins
Desserts	Comté		Chèvre		St Paulin		Yaourt nature		Edam	
	Salade d'oranges		Riz au lait vanille		Liégeois		Ananas		Tarte Poires	
	Fruit de saison		Fian pâtissier				Fruit de saison		Salade de Fruits	
	Compote sans sucre ajouté		Poire aux amandes effilées		Muffin		Pomme au four		Crème dessert chocolat	
	Fromage blanc confiture		Fruit de saison		Fruit de saison		Gateau Maison		Fruit de saison	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN