



## Saint-Joseph

Déjeuners du **lundi 4 décembre** au **vendredi 8 décembre 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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées		Salade de riz		Chou blanc râpé		Taboulé	
	Cèleri et panais râpés		Endives pommes et noix		Salade verte mimolette		Mâche, maïs et œuf		Salade de haricots blancs, oignon, citron et cumin	
	Coleslaw		Salade de pommes de terre au thon				Salade de carottes cuites au cumin		Chou chinois au sésame	
Plats principaux	Gratin de pomme de terre		Sauté de bœuf à l'indienne (lait de coco, curry, ail, oignon, citron)		Dinde à la forestière		Crousti Fromage		Emince de porc au miel	
	Tartiflette		Filet de poisson dieppoise		Filet de poisson à l'échalote		Poisson du jour		Poisson du jour	
Garnitures	( plat complet)		Épinards à la crème		Blettes à la tomate		Coudes rayés		Fondue de poireaux	
	Haricot beurre		Boulgour		Frites		Chou fleurs		Riz	
Produits laitiers	Bûche du Pilat		St Nectaire laitier		Pont l'évêque		Yaourt aromatisé		Mimolette	
	Cantal jeune		Camembert		Emmental		Chèvre		Yaourt nature	
	Yaourt aromatisé		Fromage blanc		Suisses nature		Fournols		Coulommiers	
	Yaourt nature		Edam		St Paulin		Bleu		Gouda	
Desserts	Ananas		Compote		Fruit de saison		Moelleux poires		Salade de fruits frais	
	Fruit de saison		Peche Chantilly		Panna cotta caramel		Pêche au coulis		Fruit de saison	
	Compote		Salade pomme kiwi				Gateau Maison		Pain perdu cassonade	
	Flan chocolat		Fruit de saison		Cookie surprise du Chef		Fruit de saison		Banane au four	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN