

Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi gras Mardi 4 Mars	Jeudi 6 Mars	Végétarien Vendredi 7 Mars
Betteraves , Vinaigrette	Endives aux pommes	Velouté aux choux-fleurs	Céleri rave sauce rémoulade
Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	Pilon de poulet rôti mariné	Steak haché de boeuf	Sauce aux 3 fromages
Semoule	Petits pois aux oignons	Frites	Coquillettes
Laitage	Laitage	Fromage	Laitage
Fruit de saison	Beignet nature	Pot de glace	Compote de pommes et cannelle

Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Végétarien

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Salade de pâtes, jambon et maïs	Carottes râpées , Vinaigrette	Potage aux poireaux et pommes de terre	Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine	Œufs brouillés crémeux à la ciboulette	Pasta party Bolognaise	Colin MSC façon blanquette
Haricots verts à l'ail	Riz créole	Macaronis	Choux fleurs BIO gratinés
Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Liégeois vanille	Cake à la noix de coco	Fruit de saison

Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Saint Patrick Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Végétarien Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Carottes râpées , Vinaigrette	Charcuterie et condiments	Potage de légumes	Betteraves , Vinaigrette à la Normande
Boulettes à l'agneau	Sauté de bœuf au paprika	Haricots blanc façon blanquette	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
Purée de butternut	Brocolis gratinés , Torsade	Riz créole	Fondue d'épinards à l'ail , Pomme de terre vapeur
Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Cake aux fruits confits	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison

Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Végétarien

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Oeuf mimosa	Potage de légumes	Céleri rave sauce rémoulade	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw
Pilon de poulet rôti aux herbes	Quiche normande	Steak haché de boeuf	Fish and chips de colin MSC
Semoule	Panais rôtis au miel	Purée de pommes de terre et haricots verts	Frites
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage
Coupe à la banane et au chocolat	Riz au lait	Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef

Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Végétarien

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage	Concombres , Sauce au fromage blanc	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Jambon braisé	Curry de lentilles au lait de coco	Lasagnes Bolognaise du chef	Waterzooï de colin MSC
Carottes façon Vichy	Riz basmati façon pilaf	Salade verte , Vinaigrette	Haricots beurre persillés
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Ile flottante du chef	Salade de fruits du chef

Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Végétarien Jeudi 10 Avril	Bol de Riz Vendredi 11 Avril
Salade verte , Vinaigrette	Taboulé	Salade de maïs et radis , Vinaigrette	
Steak haché de boeuf	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre	tortilla aux oignons	
Frites	Petits pois aux oignons		Riz
Fromage	Laitage	Laitage	
Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison