

# Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Betteraves , Vinaigrette	 Tomates , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette	 Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Merguez , Jus à l'oriental	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	 Lasagnes aux lentilles
 Torsade de blé et pois chiches HVE	 Légumes couscous  Semoule	 Frites	 Salade verte
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Yaourt aromatisé	 Fruits de saison	 Clafoutis aux abricots du chef	 Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Crêpe au fromage	 Concombres , Vinaigrette	 Pastèque	 Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	 Sauce aux 3 fromages	Colombo de <b>colin MSC</b>
 Haricots beurre persillés	 <b>Lentilles HVE</b>	 <b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiche	 courgettes sautées à l'ail
 Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruits de saison	 Yaourt aux fruits	 Cake au fromage blanc et fruits du chef	 Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

	Végétarien		
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
 Tomates , Vinaigrette	 Melon	Saucisson à l'ail , Cornichons	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Nuggets à la volaille , Sauce ketchup	Quiche aux brocolis	Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise	Carbonara de <b>saumon MSC</b>
 Frites	 Haricots verts à l'ail  Pommes de terre vapeur	 Poêlée chinoise du chef	 <b>Coquillettes HVE</b>
Fromage	Fromage	Fromage	 Laitage
 Fruits de saison	 Crème dessert à la vanille	 Tarte fine aux pommes	 Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Végétarien		
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
 Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail	 Melon	 Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	 Houmous , Biscottes
Omelette fromagère	 Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Moussaka	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crevettes
 Petits pois au jus	 <b>Semoule HVE</b>	 Salade verte	 Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage	Fromage	 Laitage
 Fruits de saison	 Yaourt aromatisé	 Salade de fruits du chef	Brookies

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Végétarien Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
Tomates , Vinaigrette	Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette	Salade de riz mimolette
Saucisses de Strasbourg	Sauté de poulet Tikka Masala	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce aux agrumes
Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'étuvé	<b>Penne HVE</b>	Chou fleur rôti à l'ail
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Liégeois à la vanille	Fruits de saison	Cake aux poires	Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Végétarien Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Radis , Beurre	Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail	Tomates au basilic , Vinaigrette	Quinoa façon taboulé libanais
Cuisses de poulets à la texane	Bœuf à la tomate	Burritos aux légumes	<b>Colin MSC</b> meunière
Frites	Poêlée de courgettes et d'aubergines	Riz pilaf	Gratin d'épinard
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruits de saison	Pot de glace	Cake marbré au chocolat du chef	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Midi - API RESTAURATION ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Végétarien		Repas Orange	Repas Eco-Responsable
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Ile flottante et son crémeux à la carotte	 Butternut râpée au fromage blanc	
 Chili sin carne <b>pois BIO</b>	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Sauté de bœuf aux olives	
 Riz pilaf	 Coeur de blé	 Carottes braisées	
Fromage	 Laitage	Fromage	Fromage
 <b>Taboulé HVE</b> pomme, poire et amande torréfiée	 Fruits de saison	 Cake aux carottes	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

