

ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Inde		Végétarien
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Betteraves , Vinaigrette	Samoussas aux légumes	 Velouté aux choux-fleurs	 Céleri rave sauce rémoulade
Couscous de la mer	Butter chicken	Jambon blanc	Sauce aux 3 fromages
 Semoule HVE	 Petits légumes à la crème	 Frites	 Coquillettes HVE
Fromage	Fromage	Fromage	 Laitage
 Fruits de saison	 Lassi à la mangue (CHICHERY)	 Flan à la vanille du chef	 Compote de pommes et cannelle










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

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des
approvisionnements.

ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Végétarien		
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pâté de campagne  Œuf dur	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette	 Pamplemousse	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine	 Omelette fromagère	Pasta party Bolognaise	Filet de colin MSC , Sauce crème
 Pommes de terre vapeur	 Riz créole , Sauce au citron	Macaronis HVE	 Choux fleurs en gratin
Fromage	Fromage	 Laitage	Fromage
 Fruits de saison	Liégeois à la vanille	 Cake à la noix de coco du chef	 Fruits de saison

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



Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Végétarien	Vendredi 27 Mars
 Salade verte , Croûtons	 Taboulé (semoule HVE)	 Potage de légumes	 Betteraves , Vinaigrette à la Normande
Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf au paprika	 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiches	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
 Lentilles vertes au jus	 Haricots verts à l'ail	 Riz créole	 Fondue d'épinards à l'ail  Pommes de terre vapeur
Fromage	Fromage	 Laitage	Fromage
 Fruits de saison	 Yaourt aux fruits	 Cake au caramel beurre salé	 Fruits de saison

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













Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Végétarien		
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Potage de légumes	 Œuf dur , mayonnaise dose	 Céleri rave sauce rémoulade	 Salade de pâtes, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Pilon de poulet rôti aux herbes	Quiche au fromage du chef	Chili con carne	Filet de hoki MSC , sauce vierge
 Frites	 Petits pois aux oignons	 Riz pilaf	 Haricots verts à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fromage blanc à la cassonade	 Coupe à la banane et au chocolat	 Flan pâtissier nature du chef	 Fruits de saison

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

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



ECOLE ST JOSEPH

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Végétarien		
Mardi 7 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
 Concombres , Sauce au fromage blanc	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
 Nuggets végétariens , ketchup dose	Lasagnes Bolognaise du chef	Waterzooï de colin MSC
 Riz basmati façon pilaf	 Salade verte , Vinaigrette	 Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage	 Laitage
 Fromage blanc à la confiture de fraises	 Fruit de saison	Gâteau au chocolat du chef

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














Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



ECOLE ST JOSEPH

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Végétarien	Oriental
 Salade verte , Vinaigrette	 Taboulé (semoule HVE)	 Salade de maïs et radis , Vinaigrette	 Salade de lentilles aux saveurs Orientales
Pilon de poulet rôti mariné	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre	 Tortilla aux oignons	Filet de hoki MSC , Sauce aux épices
 Frites	 Petits pois aux oignons		 Légumes couscous printanier  Semoule
Fromage	Fromage	Fromage	 Laitage
 Fromage blanc à la cassonade	 Fruits de saison	Crumble aux poires	 Salade de fruits à la fleur d'orange

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

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des
approvisionnements.