










# ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Végétarien Mercredi 6 Mai	Journée Pédagogique Jeudi 7 Mai
 Betteraves , Vinaigrette	 Crêpe au fromage	 Concombres aux dés de brebis	
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic	Bœuf façon bourguignon	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage)	
 Tortis HVE	 Riz créole	<b>Macaronis HVE</b>	
Fromage	 Laitage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison	 Fruits de saison	 Tarte fine du Chef aux pommes et au chocolat	

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

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai
 Salade verte , Vinaigrette	 Tomates , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry	Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes
 Ratatouille du chef , Riz	 Frites
Fromage	 Laitage
 Compote de pommes et cassis	 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 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

	Végétarien		
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons  Œuf dur mayonnaise	 Salade verte , Vinaigrette , Croûtons	 Tomates mozzarella , Vinaigrette	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Rougail à la saucisse végétale	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce curry coco
 Haricots verts	 Riz créole	 Aubergines grillées	 <b>Semoule HVE</b> au beurre
Fromage	Fromage	Fromage	 Laitage
 Semoule au lait	 Fruit de saison	 Moelleux aux abricots	 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 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

		Animation Japon (avec décors)
Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
 Tomates , Vinaigrette à la ciboulette	 Melon	
Jambon blanc	 Cordon bleu végétarien	
 Pommes de terre grenailles	 courgettes sautées à l'ail	
 Laitage	Fromage	Fromage
 Coupe de fraises	Quatre quart du Chef aux framboises	

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

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Végétarien	Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
	 Melon	Friand au fromage	 Tomates , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons  Œuf dur mayonnaise
	 Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Sauté de poulet aux olives	Hachis Parmentier du chef	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'oseille
		 Haricots beurre à l'ail		 Ratatouille du chef  Riz
	Fromage	Fromage	Fromage	 Laitage
	 Bâtonnet de glace au chocolat	 Fruits de saison	 Crêpe à la confiture de fraise 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 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Végétarien Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b>	 Melon	 Tomates au basilic , Vinaigrette	 Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Escalope de porc , Sauce miel moutarde Dos de <b>lieu MSC</b> , Sauce crème	Rôti de veau , Jus à l'oriental	Tajine boulettes végétales	Calamars à la romaine , Sauce provençale
 Tomates à la provençale	<b>Farfalles HVE</b>	 Boulgour tomate	 courgettes sautées à l'ail
 Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruits de saison	 Crème dessert praliné	Far breton aux pommes	 Salade de fruits 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 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	Végétarien		
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
 Salade verte , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette	 Pastèque	 Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce crème	 Nuggets végétariens , Sauce tartare	Bolognaise au boeuf	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth
 Petits pois au jus	 Pommes de terre persillées	<b>Pennes HVE</b>	 Gratin de courgettes
Fromage	Fromage	Fromage	 Laitage
 Riz au lait	 Yaourt aux fruits	 Clafoutis aux bigarreaux	 Smoothie bananes et fruits rouges

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

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Végétarien				
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin	
 Melon	 Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	 Salade grecque à la <b>feta AOP</b>	Friand au fromage	
Tortellini ricotta épinards	Sauté de bœuf au paprika	Jambon braisé Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth	 Moussaka de thon aux légumes	
Fromage	 Frites	 Petits pois aux oignons	Salade verte , Vinaigrette , Dés de mimolette	
 Donut	Fromage	Fromage	 Laitage	
	 Fruit de saison	 Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot	 Coupe de fraises	

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

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# ECOLE ST JOSEPH

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
 Houmous	 Melon		
Sauté de porc au caramel  Omelette fromagère	 Pizza aux trois fromages		
 Brocolis gratinés	 Salade verte		
 Laitage	Fromage	Produit laitier	Produit laitier
 Smoothie bananes et fruits rouges	 Bâtonnet de glace au chocolat		

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

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.