DÉJEUNER

Saint Joseph

2 novembre 2026 — 6 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salad Bar	**Fenouil en salade**	Chou fleur sauce ravigote (câpre moutarde oignon estragon)		Coleslaw	Endive aux noix
	Chou blanc bicolore	Carottes râpées au citron		**Champignon à la crème**	**Betterave**
Hors d'œuvre dressés	Rosette	**Pommes de terre au thon**	**Macédoine mayonnaise**	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne
Plats du jour	Dés de colin d'Alaska sauce crème	**Gratin de quenelles à la normande**	**Pizza**	**Filet de hoki crumble moutarde**	Œuf dur sauce mornay
Plat du Chef	**Aiguillettes de poulet sauce au curry**	Emincé de porc sauce charcutière		Escalope de dinde sauce façon vallée d'Auge (compote pomme champignon oignon)	**Colin pané**
Accompagnements	**Julienne de légumes ce2**	Fusillis BIO		**Butternut rôtie**	**Brocolis ce2**
	Purée de pommes de terre	**Epinards branche ce2 béchamel**	**Salade verte**	Pommes de terre qaurtier avec peau	Fusillis BIO
Dessert Bar		Yaourt aromatisé aux fruits		Cake marbré chocolat	**Yaourt aromatisé aux fruits**
	Yaourt nature sucré	Banana cake surprise (banane BIO peau BIO farine)	**Fromage blanc brisures d'Oréo**	Yaourt nature sucré	Compote de pommes allégée en sucre
Dessert dressé	Donut	**Compote fruits allégée en sucre**		**Salade de fruits**	Gaufre nappée chocolat
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	**Corbeille de fruits**	Corbeille de fruits

Menu conseillé — **Nouvelle recette**

Recettes spécifiques :

Décongelé