



Saint-Joseph

Déjeuners du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte et croutons		Velouté de potiron		Tarte au thon		Carottes Rapé		Salade de lentilles	
	Salade de pamplemousse		Chou fleur sauce cocktail		Chou rouge et pomme		Chou Chinois		Salade de pomme de terre, oignon rouge et œuf dur	
	Cœurs de palmiers et maïs		Radis beurre		Salade verte		Endives		Salade composée	
Plats principaux	Filet de Cabillaud		Chipolatas		Cordon Bleu		Chiili Veggie		Pou0let Tex mex	
	Bœuf Saute		Poisson du Jour		Poisson du Jour		Poisson du Jour		Poisson du Jour	
Garnitures	Pates		Poelee Légumes		Panais braisés		Riz		Purée de légumes du Chef	
	Courgette Aubergine Saute		Semoule		Semoule		Carottes		Puree	
Produits laitiers	Tomme grise		Mimolette		Fromage blanc		Yaourt Aromatise		Bûche du Pilat	
	Yaourt nature		Brie		Bleuet des prairies		Emmental		Cantal jeune	
	Raclette		Yaourt aromatisé		Coulommiers		Brie		Yaourt nature	
	Fromage blanc		Chèvre		Comté		Camembert		Yaourt aromatisé	
Desserts	Compote pomme fraise		Salade de Fruits		Ananas		Gateau Maison		Salade de fruits frais	
	Poire chocolat amandes grillées		Fruit de saison		Fruit de saison		Compote		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Tarte Pomme		Moelleux aux pommes		Fruit de saison		Compote sans sucre ajouté	
	Crème dessert		Flan caramel		Pêche chantilly		Mousse Choco		Liégeois	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN