


























	Du 29/04 au 03/05	Du 06/05 au 10/05	Du 13/05 au 17/05
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> -Pâté de campagne -Raviolis -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade composée  -Chausson de volaille à la bolognaise -Haricots blancs à la Grecque  -Fromage -Compote 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de chou blanc  -Paupiette de veau -Poêlée lyonnaise  -Yaourt -Gaufre
MARDI	<p><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Salade verte  -Tartiflette végétarienne  -Crème dessert 	<p><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Salade de tomates  -Risotto aux champignons et au fromage  -Glace 	<p><u>MENU À THEME</u> <u>ITALIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Pizza  -Pennes au pesto et au jambon  -Tranche napolitaine vanille, fraise et chocolat
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de lentilles  <u>VIANDE LOCALE</u> -Rôti de porc   -Carottes à la provençale -Yaourt -Fruits de saison 		<ul style="list-style-type: none"> -Salade de betteraves <u>VIANDE LOCALE</u> -Sauté de porc   -Petits pois à la française  -Fromage -Fruits de saison
 VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> -Crêpe au fromage -Poisson meunière  -Épinards à la crème  -Brownie à la crème anglaise  		<p><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Taboulé -Nuggets de blé -Haricots verts  -Liégeois

Ces menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements. La liste des allergènes est consultable auprès de la responsable de la cantine. Les plats << faits maison >> sont élaborés sur place à partir de produits bruts. 

Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.   









Poisson issu d'une filière Pêche Durable. 







INSTITUTION
Saint Joseph
Saint Pierre
Marboz



Menus de la Cantine

	Du 20/05 au 24/05	Du 27/05 au 31/05	Du 03/06 au 07/06
LUNDI		<ul style="list-style-type: none"> -Carottes râpées  -Chili con carne   -Fromage -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade verte -Boulettes de bœuf à la sauce tomate  -Spaghettis -Glace
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de haricots blancs  -Cordon bleu -Brocolis à la crème et aux lardons  -Fromage -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Cake salé  <u>VIANDE LOCALE</u> -Sauté de porc au paprika   -Poêlée campagnarde  -Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade mexicaine  -Poulet rôti   -Pommes noisettes -Fromage -Fruits de saison
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> -Salade Coleslaw <u>VIANDE LOCALE</u> -Bœuf Stroganoff   -Purée -Crème dessert 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de pâtes  -Poulet au curry   -Haricots beurre  -Gâteau au chocolat et noix de coco  	<ul style="list-style-type: none"> -Flammekueche  <u>VIANDE LOCALE</u> -Bœuf carottes   -Yaourt -Donuts
 VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> -Friand -Pavé de poisson à la Bordelaise  -Ratatouille  -Choux à la crème  	<ul style="list-style-type: none"> <u>MENU VÉGÉTARIEN</u> -Céleri -Quenelles nature -Semoule -Yaourt -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> <u>MENU VÉGÉTARIEN</u> -Samoussa aux légumes  -Riz asiatique  -Fromage -Fruits de saison

Ces menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements. La liste des allergènes est consultable auprès de la responsable de la cantine. Les plats << faits maison >> sont élaborés sur place à partir de produits bruts. 

Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.   

Poisson issu d'une filière Pêche Durable. 



INSTITUTION
Saint Joseph
Saint Pierre
Marboz



Menus de la Cantine

	Du 10/06 au 14/06	Du 17/06 au 21/06	Du 24/06 au 28/06	Du 01/07 au 02/07
LUNDI	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> -Salade composée -Gratin de pâtes -Liégeois 	<ul style="list-style-type: none"> -Carottes râpées -Charcuterie -Lentilles en salade -Yaourt -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de tomates -Samoussa et nems -Pâtes en salade -Glace 	<p>Pique-nique</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sandwich jambon beurre -Chips -Fromage -Fruits / compote
MARDI	<p>MENU À THEME</p> <p> SOLEIL </p> <ul style="list-style-type: none"> -Salade d'été -Merguez et chipolata -Poêlée camarguaise -Yaourt -Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade verte VIANDE LOCALE -Rôti de porc froid -Taboulé de boulgour à la menthe -Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade verte -Croque-monsieur -Crème dessert 	<p>Pique-nique</p> <ul style="list-style-type: none"> -Hot dog -Chips -Fromage -Glace
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> -Concombre à la crème VIANDE LOCALE -Daube de bœuf à la provençale -Pomme de terre -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade Coleslaw -Hot dog -Frites -Fromage -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Melon -Rissollette de veau -Haricots blancs en salade -Yaourt -Fruits de saison 	
 VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> -Salade maïs-thon -Poisson meunière -Ratatouille -Fromage -Crêpe 	<ul style="list-style-type: none"> -Cake salé au thon -Beignets de calamar et nuggets de poisson -Salade océane -Île flottante 	<p>BUFFET FROID</p>	

Ces menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements. La liste des allergènes est consultable auprès de la responsable de la cantine. Les plats << faits maison >> sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

Poisson issu d'une filière Pêche Durable.