

RESTAURANT SCOLAIRE DU COLLÈGE ET DU LYCÉE SAINT-JOSEPH LA SALLE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

ESCALE EN ESPAGNE



lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
OEUF MIMOSA	TOMATE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE	GASPACHO ANDALOU	SALADE DE POMMES DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE
CHIFFONADE DE LAITUE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE À LA FÊTA AOP GRECQUE	TAPAS ESPAGNOL AU CHORIZO	OEUF MIMOSA
SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE DE PENNE AU THON ET BASILIC	MELON	SARDINES À L'ESCABÈCHE	CHIFFONADE DE SALADE VERTE AUX CROÛTONS
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	SAUTÉ DE VEAU À LA MAROCAINE	STEAK HACHÉ	PAELLA DE VALENCIA	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
FILET DE MERLU MSC À L'ESTRAGON	NAVARIN DE LA MER FAÇON ASIATIQUE	DOS DE COLIN MSC	PAELLA AU POISSON MSC ET AUX FRUITS DE MER	CÔTE DE PORC JUS AUX HERBES
SEMOULE	POMMES FRITES	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE À L'AIL	FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	COURGETTES BRAISÉES	BOULGOUR BIO		COEUR DE BLÉ
ASSORTIMENTS DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES ET LAITAGE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CUAJADA	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FLAN DE HUEVO	FRUIT DE SAISON
POIRE FONDANTE RÔTIE AU SPÉCULOOS	CREME DESSERT CARAMEL	BANANE À LA CRÈME ANGLAISE NAPPÉE AU CARAMEL	PASTÈQUE	SUISSE FRUITÉ

Bon Appétit