



INSTITUTION  
Saint Joseph  
Saint Pierre  
Marboz



INSTITUTION  
Saint Joseph  
Saint Pierre  
Marboz

|                 | Du 23/02 au 27/02  | Du 02/03 au 06/03   | Du 09/03 au 13/03   |
|-----------------|--|---|---|
| <b>LUNDI</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Carottes râpées</li> <li>-Escalope viennoise</li> <li>-Petits pois à la française </li> <li>-Fromage</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>                           | <p><b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade verte</li> <li>-Gratin de pâtes </li> <li>-Liégeois</li> </ul>  | <p><b>Menu à thème</b><br/><b> Nouvel An Chinois </b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Nems et samoussa</li> <li>-Nouilles sautées </li> <li>-Gâteau Boule de coco </li> </ul>             |
| <b>MARDI</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte</li> <li>-Tartiflette </li> <li>-Compote</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Taboulé</li> <li>-P'tit brun de veau à l'Emmental</li> <li>-Duo de carottes et patates douces <b>BIO</b> </li> <li>-Fromage</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade Macédoine</li> <li>-Paupiette de veau</li> <li>-Poêlée hivernale </li> <li>-Crème dessert</li> </ul>   |
| <b>JEUDI</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de chou rouge</li> <li><b><u>VIANDE LOCALE</u></b></li> <li>-Goulasch  </li> <li>-Tagliatelles</li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de betteraves <b>BIO</b></li> <li><b><u>VIANDE LOCALE</u></b></li> <li>-Ragout de porc  </li> <li>-Pommes de terre vapeur</li> <li>-Fromage</li> <li>-Poire Belle Hélène </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade Coleslaw</li> <li><b><u>VIANDE LOCALE</u></b></li> <li>-Bœuf Bourguignon  </li> <li>-Boullgour</li> <li>-Fromage</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul> |
| <b>VENDREDI</b> | <p><b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Crêpe au fromage</li> <li>-Nuggets de blé</li> <li>-Haricots beurre </li> <li>-Fromage</li> <li>-Beignet au chocolat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade océane </li> <li>- Poisson meunière </li> <li>-Épinards à la crème </li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cake salé </li> <li>-Pavé de poisson blanc à la Bordelaise </li> <li>-Ratatouille</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>                                       |

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



INSTITUTION  
Saint Joseph  
Saint Pierre  
Marboz

|          | Du 16/03 au 20/03  | Du 23/03 au 27/03  | Du 30/03 au 03/04  |
|----------|--|--|--|
| LUNDI    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade composée <b>BIO</b> </li> <li>-Saucisse de Toulouse </li> <li>-Flageolets </li> <li>-Mousse au chocolat</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Crêpes au fromage</li> <li>-Cordon bleu</li> <li>-Brocolis à la crème et aux lardons </li> <li>-Ile flottante</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade verte </li> <li>-Poulet basquaise </li> <li>-Semoule</li> <li>-Liégeois</li> </ul>  |
| MARDI    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade piémontaise </li> <li><b>VIANDE LOCALE</b></li> <li>-Rôti de porc </li> <li>-Haricots verts </li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Carottes râpées </li> <li>-Chili con carne </li> <li>-Riz</li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade Coleslaw</li> <li><b>VIANDE LOCALE</b></li> <li>-Porc sauté aux oignons </li> <li>-Haricots blancs </li> <li>-Fromage</li> <li>-Gaufre</li> </ul> |
| JEUDI    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de betteraves <b>BIO</b> </li> <li>-Poulet rôti </li> <li>-Pommes noisettes</li> <li>-Fromage</li> <li>-Panna cotta </li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade mexicaine </li> <li><b>VIANDE LOCALE</b></li> <li>-Sauté de porc à la Dijonnaise </li> <li>-Petits pois à la française </li> <li>-Fromage</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade Macédoine</li> <li>-Merguez</li> <li>-Poêlée hivernale <b>BIO</b> </li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>                         |
| VENDREDI | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></li> <li>-Céleri</li> <li>-Risotto aux champignons et au fromage </li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></li> <li>-Salade thon-maïs </li> <li>-Spaghettis à la Napolitaine </li> <li>-Fromage</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li><b>BOL DE RIZ ET POMME</b></li> <li></li> </ul>   |

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.