



INSTITUTION  
Saint Joseph  
Saint Pierre  
Marboz



INSTITUTION  
Saint Joseph  
Saint Pierre  
Marboz

	Du 20/04 au 24/04	Du 27/04 au 01/05	Du 04/05 au 08/05
<b>LUNDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Carottes râpées</li> <li>-Raviolis</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>	<p><b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade verte <b>BIO</b></li> <li>-Tartiflette végétarienne </li> <li>-Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade Coleslaw</li> <li>-Paupiette de veau</li> <li>-Poêlée Lyonnaise</li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits</li> </ul>
<b>MARDI</b>	<p><b><u>MENU DE PAQUES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade composée <b>BIO</b></li> <li>-Boulettes d'agneau</li> <li>-Gratin de pommes de terre </li> <li>-Gâteau de Pâques </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de perles</li> <li>-Cordon bleu </li> <li>-Brocolis à la crème et aux lardons </li> <li>-Donut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de tomates <b><u>VIANDE LOCALE</u></b> </li> <li>-Sauté de porc au curry </li> <li>-Riz</li> <li>-Crème dessert</li> </ul>
<b>JEUDI</b>	<p><b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Taboulé</li> <li>-Nuggets de blé</li> <li>-Haricots verts </li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de betteraves <b><u>VIANDE LOCALE</u></b></li> <li>-Bœuf Stroganoff  </li> <li>-Purée</li> <li>-Fromage</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Concombres à la Grecque <b>BIO</b></li> <li><b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b></li> <li>-Gratin de pâtes </li> <li>-Fromage</li> <li>-Gâteau marbré </li> </ul>
<b>VENDREDI</b>	<p><b>CROSS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sandwich jambon-beurre </li> <li>-Chips</li> <li>-Madeleine</li> <li>-Fruit</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 11/05 au 15/05	Du 18/05 au 22/05	Du 25/05 au 29/05
<b>LUNDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Carottes râpées</li> <li>-Paëlla </li> <li>-Glace</li> </ul>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade verte <b>BIO</b></li> <li>-Risotto au fromage et aux champignons </li> <li>-Mousse au chocolat</li> </ul>	<p><b>JOYEUSE FÊTE DE PENTECÔTE</b></p> 
<b>MARDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade grecque </li> <li><b>VIANDE LOCALE</b></li> <li>-Chipolatas</li> <li>-Coquillettes au beurre </li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de chou rouge</li> <li><b>VIANDE LOCALE</b></li> <li>-Rôti de porc  </li> <li>-Röstis de pomme de terre</li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de betteraves </li> <li>-Poulet à la crème </li> <li>-Boullgur</li> <li>-Glace</li> </ul>
<b>JEUDI</b>	<p><b>BONNE FÊTE DE L'ASCENSION</b></p> 	<p><b>MENU À THEME ITALIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade fraîcheur à l'Italienne </li> <li>-Escalope de dinde panée à l'italienne</li> <li>-Pâtes au pesto </li> <li>-Tiramisu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade Coleslaw</li> <li>-Brochette de porc </li> <li>-Gratin de chou fleur </li> <li>-Fromage</li> <li>-Compote</li> </ul>
<b> VENDREDI</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade thon-maïs </li> <li>-Beignets de calamar et nuggets de poisson</li> <li>-Ratatouille</li> <li>-Fromage</li> <li>-Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de pâtes </li> <li>-Pavé de poisson blanc à la Bordelaise </li> <li>-Haricots beurre </li> <li>-Crème dessert</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 01/06 au 05/06	Du 08/06 au 12/06	Du 15/06 au 19/06
<b>LUNDI</b>	-Salade verte <b>BIO</b> -Lasagnes -Fromage -Fruits de saison	-Friand -P'tit brun de veau à l'Emmental -Haricots verts -Fromage -Fruits de saison	-Salade verte <b>BIO</b>  -Poulet à la crème de chorizo  -Riz  -Glace
<b>MARDI</b>	-Pizza <b><u>VIANDE LOCALE</u></b> -Bœuf-carottes -Yaourt -Fruits de saison	-Concombres à la crème <b>BIO</b> <b><u>VIANDE LOCALE</u></b> -Porc sauté aux oignons  -Flageolets -Mousse au chocolat	-Charcuterie  -Merguez -Ratatouille  -Yaourt -Fruits de saison
<b>JEUDI</b>	 <b>MENU DU COURS +</b> 	-Salade de betteraves  -Hachis-parmentier  -Yaourt  -Brownie et crème anglaise	-Salade de haricots verts <b><u>VIANDE LOCALE</u></b> -Daube de bœuf à la provençale -Pommes de terre <b>BIO</b> -Fromage -Gâteau roulé
<b> VENDREDI</b>	<b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b> -Salade de tomates  -Quenelles natures -Semoule  -Liégeois	-Crêpe au fromage  -Poisson meunière  -Épinards à la crème  -Fruits de saison	<b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b> -Salade de céleri et de carotte -Spaghettis à la Napolitaine -Yaourt  -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



INSTITUTION  
Saint Joseph  
Saint Pierre  
Marboz

	Du 22/06 au 26/06	Du 29/06 au 30/06
<b>LUNDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade composée <b>BIO</b> <b>VIANDE LOCALE</b></li> <li>-Sauté de porc à la dijonnaise </li> <li>-Riz</li> <li>-Mousse au chocolat</li> </ul>	<p><b>PIQUE-NIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Hot dog </li> <li>-Chips</li> <li>-Fromage</li> <li>-Glace</li> </ul>
<b>MARDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de chou rouge</li> <li>-Saucisse de Strasbourg </li> <li>-Petits pois à la française </li> <li>-Yaourt</li> <li>-Fruits</li> </ul>	<p><b>PIQUE-NIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sandwich jambon-beurre </li> <li>-Chips</li> <li>-Madeleine</li> <li>-Pomme</li> </ul>
<b>JEUDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de tomates</li> <li>-Boulettes de bœuf</li> <li>-Tagliatelles</li> <li>-Fromage</li> <li>-Gâteau au fruits</li> </ul>	
<b>VENDREDI</b>	<p><b>BUFFET FROID</b></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.