INSTITUTION
Saint Joseph
Saint Pierre
Marboz

Menus de la Cantine

	Du 02/11 au 06/11	Du 09/11 au 13/11	Du 16/11 au 20/11
LUNDI	-Carottes râpées -Raviolis -Fromage blanc	MENU VÉGÉTARIEN -Salade Macédoine -Spaghettis à la Napolitaine -Yaourt -Compote	-Salade de semoule -Paupiette de veau -Épinards à la crème -Fromage -Fruits de saison
MARDI	-Salade verte BIO VIANDE LOCALE -Saucisson à cuire -Pommes de terre vapeur -Crème dessert	-Salade de chou rouge -Poulet rôti -Pommes noisettes -Fromage -Fruits de saison	MENU VÉGÉTARIEN -Salade verte BIO -Risotto aux champignons et au fromages -Tarte aux poires et aux amandes
JEUDI	-Friand -Cordon bleu -Haricots verts -Fromage -Gâteau roulé	-Salade de betteraves BIO VIANDE LOCALE -Sauté de porc à la Méditerranéenne -Petits pois -Donut	-Salade Coleslaw VIANDE LOCALE -Rôti de porc à la sauce au poivre -Flageolets -Liégeois
VENDREDI	MENU VÉGÉTARIEN -Velouté de butternut BIO -Nuggets de blé -Duo de carottes -Yaourt -Fruits de saison	-Velouté de potimarron BIO -Poisson meunière -Ratatouille -Mousse au chocolat	-Soupe aux vermicelles - Dos de colin à la crème - Jardinière de légumes d'automne BIO -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

Menus de la Cantine

	Du 23/11 au 27/11	Du 30/11 au 04/12	Du 07/12 au 11/12	Du 14/12 au 18/12
LUNDI	-Crêpe au fromage -Choucroute garnie -Fromage -Compote	MENU VÉGÉTARIEN -Salade Coleslaw -Tartiflette végétarienne -Mousse au chocolat	-Soupe aux vermicelles -Chipolatas -Galettes de pommes de terre -Yaourt -Fruits de saison	-Carottes râpées -Petit salé aux lentilles -Yaourt -Fruits de saison
MARDI	-Carottes râpées -Escalope viennoise -Poêlée automnale BIO -Yaourt -Muffin	- Salade verte BIO -Poulet tandoori -Boulgour -Fromage -Fruits de saison	-Salade composée BIO VIANDE LOCALE -Daube de bœuf à la Provençale -Purée -Fromage -Fruits de saison	-Salade piémontaise VIANDE LOCALE -Rôti de porc à la sauce aux échalotes -Haricots verts -Crème dessert
JEUDI	-Salade de betteraves BIO VIANDE LOCALE -Sauté de porc au curry -Riz -Crème dessert	-Friand -Cassoulet -Crème gourmande saveur cookie et chocolat blanc	-Salade de perles -P'tit brun de veau à l'emmental -Brocolis à la crème -Brownie à la crème anglaise	
VENDREDI	MENU VÉGÉTARIEN -Céleri rémoulade -Quenelles natures -Semoule -Fruits de saison	-Salade océane - Beignets de calamar et nuggets de poisson -Haricots beurre -Yaourt -Fruits de saison	-Potage de légumes BIO -Pavé de poisson blanc à la Bordelaise -Ratatouille -Liégeois	MENU VÉGÉTARIEN -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.