

Midi - RS SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre

Mardi 3 Septembre

Jeudi 5 Septembre

Vendredi 6 Septembre

Betteraves rouges , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette	Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Steak haché de boeuf	Omelette	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Frites	Courgettes braisées	Frites	Tomates rôties
Brie	Tomme noire	Mimolette	Yaourt nature
Yaourt aromatisé	Donut	Rocher coco	Fruit de saison

Midi - RS SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre

Mardi 10 Septembre

Jeudi 12 Septembre

Vendredi 13 Septembre

Mousse de foie , Cornichons	Radis rose , Beurre	Pastèque	Taboulé
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
Courgettes braisées	Haricots beurre persillés	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	Coeur de blé
Gouda	Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc nature
Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

Midi - RS SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre

Mardi 17 Septembre

Jeudi 19 Septembre

Vendredi 20 Septembre

Houmous du chef et ses croutons	Saucisson à l'ail , Cornichons	Tomates , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Gratin de boulghour et courgettes	Pilons de poulet rôtis marinés	Sauté de bœuf à l'Indienne	Carbonara de saumon , Coquillettes Bio
Haricots verts braisés	Ratatouille	Frites	Coquillettes
Mimolette	Tomme noire	Brie	Yaourt sucré
Crème dessert vanille	Coupe à la banane et au chocolat	Quatre quart du chef	Fruit de saison

Midi - RS SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre

Mardi 24 Septembre

Jeudi 26 Septembre

Vendredi 27 Septembre

Betteraves rouges , Vinaigrette	Melon charentais	Macédoine mayonnaise	Toast au chèvre
Omelette fromagère	Galette à l'avoine au curry du chef , Galette à l'avoine au curry du chef	Hachis Parmentier du chef	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes
Riz Madras , Riz Bio	Épinards à la crème	Salade verte	Haricots beurre persillés
Cantal AOP	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Cookie du chef	Salade de fruits

Midi - RS SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre

Mardi 1 Octobre

Jeudi 3 Octobre

Vendredi 4 Octobre

Tomates , Vinaigrette	Taboulé , Semoule Bio	Effilochée d'endives , Vinaigrette	Flammekueche feuilletée du chef
Sauté de bœuf à la Provençale	Rôti de dinde , Sauce forestière	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Gratiné de la mer au colin MSC
Pommes de terre vapeur	Haricots verts braisés , Haricots verts Bio	Coquillettes	Tomates provençale
Cantal AOP	Mimolette	Yaourt nature	Buchette de Chèvre
Liégeois vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux poires	Fruit de saison

Midi - RS SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre

Mardi 8 Octobre

Jeudi 10 Octobre

Vendredi 11 Octobre

Radis rose , Beurre	Salade de coquillettes sauce cocktail	Céleri rémoulade	Toast gratiné à l'emmental
Pilons de poulet rôtis marinés , jus de viande lié aux herbes	Sauté de porc au curry	Crumble aux pois chiches, légumes d'été et chèvre	Moussaka de thon aux légumes
Frites	Courgettes braisées	Riz pilaf	Coeur de blé
Brie	Maroilles AOP	Tomme noire	Yaourt sucré
Compote de pommes du chef	Pot de glace	Kobandravina (Gâteau à la banane)	Salade de fruits

Midi - RS SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre

Crêpe aux champignons	Carottes râpées , Vinaigrette	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Sauté de bœuf façon grand mère	Des ptites bêtes dans l'assiette (coquillettes au chorizo) , Coquillettes Bio	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Semoule	Boulgour	Polenta crémeuse au parmesan AOP	Haricots verts braisés
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Yaourt sucré	Camembert , Camembert Bio
Fruit de saison	Flan caramel	Cookie à la carotte, chocolat et noix	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature