



INSTITUTION
Saint Joseph
Saint Pierre
Marboz



Menus de la Cantine

	Du 04/03 au 08/03	Du 11/03 au 15/03	Du 18/03 au 23/03
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> -Friand -Paupiette de veau -Petits pois à la française - Fromage -Fruits de saison 	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> -Salade verte -Gratin de pâtes -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de choux blanc -Escalopes viennoises -Poêlée campagnarde -Crème dessert
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> -Carottes râpées -Tartiflette -Compote 	<ul style="list-style-type: none"> -Choucroute alsacienne -Yaourt -Framboisier 	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> -Samoussa aux légumes -Riz asiatique -Yaourt -Fruits de saison
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> -Salade verte <u>VIANDE LOCALE</u> -Goulasch -Tagliatelles -Yaourt -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de betteraves <u>VIANDE LOCALE</u> -Ragoût de porc -Boulgour -Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de tomates <u>VIANDE LOCALE</u> -Bœuf Bourguignon -Pommes de terre vapeur -Fromage -Fruits de saison
 VENDREDI	<p><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Soupe aux vermicelles -Nuggets de blé -Haricots beurre -Liégeois 	<ul style="list-style-type: none"> -Taboulé - Beignets de calamar et nuggets de poisson - Ratatouille -Fromage -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade océane -Poisson meunière -Épinard à la crème -Gâteau marbré

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



Merus de la Cantine

	Du 25/03 au 29/03	Du 01/04 au 05/04	Du 08/04 au 12/04
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> -Salade composée -Chipolatas à la tomate -Coquillettes au basilic -Yaourt -Fruits de saison 		<ul style="list-style-type: none"> -Carottes râpées -Rissollette de veau -Ratatouille -Yaourt -Fruits de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> -Salade piémontaise <u>VIANDE LOCALE</u> -Rôti de porc -Haricots verts -Flan 	<ul style="list-style-type: none"> -Pâté de campagne -Poulet à la crème -Purée -Glace 	<p> MENU DE PÂQUES </p> <ul style="list-style-type: none"> -Salade composée -Boulettes d'agneau à la sauce à l'ail et aux fines herbes -Flageolet -Eclair
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> -Crêpe au fromage -Cordon bleu -Brocolis à la crème et aux lardons -Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade mexicaine <u>VIANDE LOCALE</u> -Sauté de porc au curry -Riz -Fromage -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade Coleslaw -Poulet basquaise -Semoule -Fromage -Fruits de saison
 VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> -BOL DE RIZ -POMME 	<ul style="list-style-type: none"> -Cake salé -Pavé de poisson à la Bordelaise -Poêlée provençale -Mousse au chocolat 	<p><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Salade de betteraves -Risotto aux champignons et au fromage -Crème dessert

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.