



MAISON SAINT JOSEPH

Semaine du 16 au 22 décembre 2024

Préparé par le chef

Produit Local

Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP

MSC ou Pêche Durable

Produit Bio

Protéines végétales

DEJEUNER	LUNDI	DINER
CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE À LA MOUTARDE	GOUTER	POTAGE DE CAROTTE
LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	FROMAGE BLANC ET MIEL	QUENELLES NATURE SAUCE CRUSTACE
SALADE VERTE LOCALE		POEELE DE LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE		PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE
POMME AU FOUR DU CHEF A LA VANILLE		CREME PRALINEE
DEJEUNER	MARDI	DINER
BROCOLIS ET CHOU FLEUR FACON TABOULE	GOUTER	POTAGE DE LEGUMES
ROGNONS DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE	FAR BRETON DU CHEF	LENTILLES BIO MIJOTÉES (CAROTTES, POIREAUX ET OIGNONS) AUX LARDONS
POMMES VAPEUR LOCALE		PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE
HARICOTS VERTS LABEL		SEMOULE AU LAIT DU CHEF
PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE		
FRUIT DE SAISON		
DEJEUNER	MERCREDI	DINER
MOUSSE DE FOIE	GOUTER	SOUPE À L'OIGNON
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF	HACHIS PARMENTIER DE POTIRON DU CHEF (PDT LOCALE)
CHOU ROMANESCO		PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE
RIZ BIO MADRAS		ENTREMETS À LA VANILLE
PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE		
FRUIT DE SAISON LOCAL		
DEJEUNER	JEUDI	DINER
CHAMPIGNON A LA GRECQUE	GOUTER	POTAGE CULTIVATEUR
DIOT AUX OIGNONS	COMPOTE DE FRUITS	OEUF À LA FLORENTINE
POLENTA		PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE
BUTTERNUT SAUTES		BANANE
PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE		
ILE FLOTTANTE		
DEJEUNER	VENDREDI	DINER
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	GOUTER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE COLIN SAUCE CRÈME CIBOULETTE	LAITAGE	QUICHE LORRAINE DU CHEF
FONDUE DE POIREAUX		SALADE VERTE LOCALE
PUREE DE PATATES DOUCE		PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE
PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE		COUPE D'ANANAS
ÉCLAIR AU CAFÉ		
DEJEUNER	SAMEDI	DINER
OEUF MAYONNAISE	GOUTER	VELOUTE DE LEGUMES VERTS
STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS	BANANA BREAD DU CHEF	GRATIN DE MACARONIS BIO A LA STRASBOURGEOISE
Frites		PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE
PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE		MOUSSE AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS FRAIS		
DEJEUNER	DIMANCHE	DINER
RILLETES DE HARENGS AU BEURRE CITRONNE	GOUTER	SOUPE DE LEGUMES
RÔTI DE PORC FAÇON GRAND MÈRE	GALETTE BRETONNE	CROISILLON DUBARRY
FLAGEOLETS		SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE
ET CAROTTES AU THYM		PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE
PLATEAU DE FROMAGES OU LAITAGE		COMPOTE DE POMME
CRUMBLE POIRE CHOCOLAT DU CHEF		

L'ensemble de l'équipe vous souhaite une bonne journée !

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.