

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée		Bouillon de légumes	 tu es formidable bravo pour ton travail  le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment. vous êtes beaux merci pour ta gentillesse  tu es agréable		Chou blanc vinaigrette
Plat	Pizza au bœuf	 Cordon bleu		Curry japonais de légumes (pommes de terre, carottes, panais)	Brandade de poisson 
Garniture	Salade verte	Brocolis		Riz Végétarien	Salade verte
Fromage	Fromage			Yaourt	
Dessert	Fruit de saison	Salade de poires au sirop vanillée		Gâteau marbré	Crème vanille



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée		Perles au maïs	<i>La recette des oeufs au lait</i> pour 6 personnes Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ. Régale-toi ! 	Salade Rouska	
Plat	Saucisses	Wok de bœuf		Blanquette végétarienne (Carottes, panais, champignons)	Tagliatelles au saumon
Garniture	Lentilles au jus	Légumes à l'asiatique		Semoule	
Fromage	Fromage			Végétarien	Fromage blanc
Dessert	Fruit de saison	Roulé au spéculos		Riz au lait au caramel	Compote pommes-poires



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Concombres à la crème		 Repas marocain	Céleri rémoulade	MAROC
Plat	steak haché	Croque-Monsieur aux épinards et vache qui rit		Sauté de porc aux olives	Tajine de poisson
Garniture	Frites	Salade verte Végétarien		Coquillettes	Semoule
Fromage		Fromage			Fromage
Dessert	Ile flottante	Gâteau à l'ananas		Fruit de saison	Salade d'oranges à la cannelle



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars			Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette		LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.  Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.		Soupe de tomates aux vermicelles	
Plat	Chili sin carne	Jambalaya			Chipolatas aux herbes	Beignet de poisson
Garniture	Riz	Petits pois à la française			Haricots beurre persillade	Pommes rissolées
Fromage	Végétarien	Fromage				Petit suisse
Dessert	Yaourt aromatisé	Brownie			Beignet aux pommes	Salade de fruits



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée		Salade catalane (carottes râpées, concombres, citron)	 JOYEUSES Pâques		
Plat	Nuggets de volaille, sauce curry 	Riz à l'espagnole  (riz, poivrons, petits pois)		Parmentier de bœuf à l'irlandaise  (bœuf mijoté à la bière, tomate, céleri rave)	BOL DE RIZ
Garniture	Printanière de légumes	 Végétarien			SAUCE TOMATES
Fromage	Fromage blanc			Fromage	
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat 		Crumble pomme- poire 	POMME 



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril
Entrée		Velouté d'asperges à la crème fraîche
Plat		Parmentier de canard
Garniture	FERIE	Salade verte
Fromage		<u>Repas de PÂQUES</u>
Dessert		Gâteau au chocolat

Quel est ton
aliment préféré ?



Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
	Carottes râpées
Riz sauté aux légumes à l'indienne	Poisson à la bordelaise
Végétarien	Purée de patates douces
Yaourt aromatisé	
Compote et sablé	Dessert du chef



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison