




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée		Macédoine sauce fromage blanc	<p><i>La recette des verrines aux fraises</i></p> <p>Emietter des biscuits roses de Reims ou des boudoirs, et les déposer dans le fond des verrines. Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit. Ajouter de la crème fouettée sur les fraises. Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.</p> <p>Régale-toi ! </p>	Salade verte et maïs	
Plat	Chili con carne 	Quiche aux courgettes et vache qui rit		Gratin de colin aux macaronis à la sauce tomate 	
Garniture	Riz	Salade verte			Féié
Fromage	Petit suisse	Végétarien			
Dessert	Compote maison	Crème dessert au chocolat			Fruit



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

des primaires

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée		Taboulé libanais	 <p>«HA HA HA» le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire!</p>	Carottes râpées	
Plat	 Colombo de dinde	 Sauté de bœuf à la provençale		Nouilles au pesto et petits légumes	
Garniture	Pommes vapeur	Carottes glacées		 Végétarien	Férié
Fromage	Fromage				
Dessert	Fruit	Gâteau à l'ananas		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

des primaires

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette. Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes. Je pousse sur les fraisiers. Je suis ...  LA FRAISE bien sûr !	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade concombres et menthe 				
Plat	Tarte feuilletée tomate et chèvre 	Parmentier de bœuf  			
Garniture	Salade verte 	Salade verte 			
Fromage	Végétarien 	Fromage blanc			
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit			



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

des primaires

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Macédoine vinaigrette 			Salade Salsa	SUPER HEROS
Plat	Paupiette de veau, sauce marenco 	Mijoté de porc à la moutarde 		Pizza végétarienne et fromages 	Nuggets de Gotham
Garniture	Pommes rissolées	Pennes		Salade verte 	Bouchées vertes de Hulk 
Fromage		Petit suisse		Végétarien 	Triangle Arc réacteur
Dessert	Fruit	Fraise au sucre 		Gâteau tutti frutti 	Eclair de Flash



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

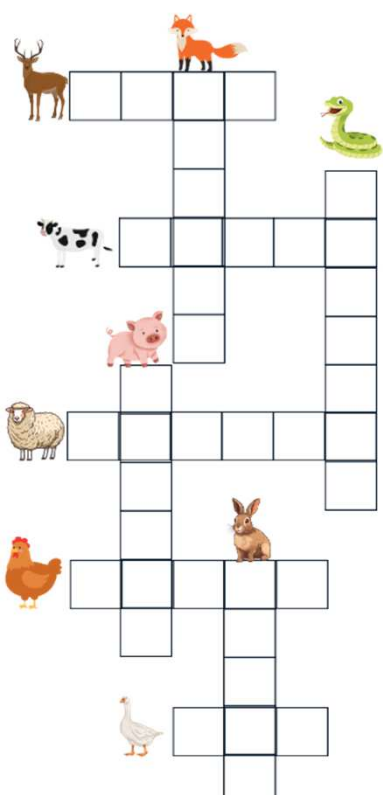


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

des primaires

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée				Salade niçoise revisitée	
Plat		 Cordon bleu		Gâteau de pommes de terre et fromage	Mijoté de poisson à l'indienne 
Garniture	Féié	Haricots verts		Salade verte	Riz
Fromage		Fromage		Végétarien	Yaourt
Dessert		Salade mono fruit		Crumble de pêches	Gâteau au chocolat



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

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	A qui sont ces empreintes ?	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée		Tomates au basilic	 • 	Flan de légumes maison	
Plat	Cake courgettes et olives	Paëlla au poulet et crevettes	 • 	Rôti de porc au lait	Fish and chip
Garniture	Salade		 • 	Courgettes poêlées	Frites
Fromage	Végétarien		 • 		Yaourt
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Crinkles au chocolat	 • 	Fruit	Gâteau à la rhubarbe



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

des primaires

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Melon		<p><i>La recette des cookies</i></p> <p>Mélanger 130 g de beurre mou avec 100 g de sucre roux. Incorporer un oeuf battu, puis 180 g de farine, 1 càc de levure et 200 g de chocolat coupé en petits morceaux, en mélangeant. Du bout des doigts, formez des petites boules de la taille d'une grosse noix, puis les placer 30 minutes au congélateur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposer les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 à 14 minutes. Poursuivre la cuisson 2 à 4 minutes si vous les voulez encore plus croustillants.</p>  <p>Régale-toi !</p>	Feuilleté au fromage	
Plat	Gratin de coquillettes, coquillettes et vache qui rit	Emincé de volaille à la crème		Colombo de bœuf	Poisson blanc sauce citron
Garniture	Végétarien	Tomate provençale		Riz	Brocolis
Fromage		Fromage			Yaourt aromatisé
Dessert	Banane au chocolat	Crème au spéculos		Coupe de fraises chantilly	Compote



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

des primaires

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque 		Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.		 Pâté de foie
Plat	Tarte aux tomates et moutarde 	Escalope de porc au miel  	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	 Chipolatas	Cabillaud sauce aneth  
Garniture	Salade verte	Purée 	Je suis ...	Tian de légumes 	Riz aux petits légumes 
Fromage	 Végétarien 	Fromage		Fromage	
Dessert	Beignet au sucre	Salade mono fruit 	L'AUBERGINE bien sûr !	Fruit	Fromage blanc au coulis 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

des primaires

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR-LOIRE

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	MENU IVOIRIEN	Salade verte, croûtons et emmental	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>		Salade grecque
Plat	Mafé végétarien	Ramen de bœuf		Sauté de porc au caramel	Pain de poisson
Garniture	Atieke	Légumes assortis		Riz	Salade verte
Fromage	Végétarien Fromage			Fromage	
Dessert	Dessert de Leonel	Fruit		Flan coco	Cake à la banane



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

des primaires

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée			<p>Bonnes vacances d'été !</p>		
Plat	Cordon bleu	Burger au poulet et cheddar			
Garniture	Courgettes et carottes à l'ail	Frites			
Fromage	Fromage	Végétarien			
Dessert	Glace	Glace			



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