AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre		Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre DIA de LOS MUERTOS
Entrée		Haricots verts à l'échalote			Concombres sauce au curcuma
Plat	Nugget de poulet (VOLAILLE FRANÇAISE)	Hachis parmentier de bœuf (VIANDE BOVINE FRANÇAISE)	Repas Orange du Dia de los Muertos	Crumble de légumes aux lentilles	Paupiette de saumon sauce aux carottes
Garniture	Pommes noisette			Salade verte	Purée de potimarron
Fromage	Fromage			Végétarien Yaourt ou petit suisse	
Dessert	Fruit de saison	Compote maison		Gâteau à la vanille	Brownie



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Le légume de saison	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée		Velouté de poireaux	J'ai un seul pied. J'ai un chapeau mais pas de tête. Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ... Il peut être parfois dangereux de me manger. Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...		Potage aux carottes et cumin
Plat	Steak haché sauce brune	Jambon grill		Gratin de gnocchis sauce tomate	Beignets de calamars
Garniture	Haricots beurre persillade	Semoule		Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Compote de fruit	Liégeois au chocolat		Fruit de saison	Crumble aux poires



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre		Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée		Carottes vinaigrette		Potage Dubarry	
Plat	Chipolatas	Tourte de pommes de terre au fromage		Blanquette de veau	Poisson pané
Garniture	Pennes	Salade verte		Riz	Frites
Fromage	Fromage	Végétarien			Fromage
Dessert	Fruit de saison	Gâteau aux poires		Yaourt aromatisé	Compote de fruits

La recette du riz au lait

pour 4 personnes

Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).

Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.

Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.

À déguster bien frais !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

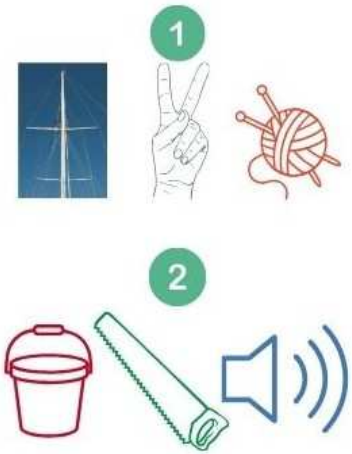
VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Velouté de tomates		Velouté de légumes	
Plat	Gratin de macaronis et brocolis au fromage	Blanquette de dinde	Daube de bœuf	Poisson du jour Sauce tartare
Garniture	Végétarien	Carottes vichy	Panais au curcuma	Riz
Fromage		Fromage		Yaourt
Dessert	Ile flottante	Gâteau marbré	Mousse au chocolat	Pomme rôtie au miel

RÉBUS



1: mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée		Salade verte aux noix et croûtons	Velouté de butternut	
Plat	Emincé de volaille au jus d'herbes	Saucisse fumée	Lasagnes à la florentine	Crumble de merlu
Garniture	Poêlée de légumes d'automne	Lentilles	Végétarien	Aux petits légumes
Fromage	Fromage			Petit suisse ou yaourt
Dessert	Clémentine	Poire au chocolat	Crème vanille façon liégeois	Tarte aux pommes

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtu.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Moutarde - Banane

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée		Macédoine mayonnaise	Carottes râpées, sauce au yaourt	
Plat	Aiguillette de poulet sauce moutarde (VOLAILLE FRANÇAISE)	Emincé de porc au lait (LE PORC FRANÇAIS)	Chili sin carne	Brande de poisson (MSC) au curry
Garniture	Haricots verts persillade	Semoule	Riz	Salade Verte
Fromage	Fromage		Végétarien	Petit suisse
Dessert	Banane	Fromage blanc coulis de fruits	Compote maison	Gâteau à la vanille et au miel

La recette du cake au citron

pour 8 personnes

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ).
Faire fondre 100 g de beurre.
Laver le citron, râper finement la peau (mais pas la peau blanche qui est amère), puis le couper en deux pour le presser afin de recueillir son jus.
Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.
Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.
Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule.
Faire cuire environ 40 minutes.

Régale-toi !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée		Velouté de potimarron	Brochette de wrap de saumon	
Plat	Couscous végétarien	Dos de colin à l'aneth	Filet de poulet rôti Sauce crémée	
Garniture	Semoule	Pennes	Etoiles de Noël & Haricots verts aux amandes	
Fromage	Végétarien Fromage			
Dessert	Crème caramel	Compote maison	Carré vanille	



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison