

Menus du 12 janvier au 3 avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT JOSEPH

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Crème de légumes	Chou rouge rémoulade	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées à l'emmental
chou chinois vinaigrette	Salade d'endives au bleu	Céleri rémoulade	Quiche aux trois fromages
Taboulé	toast de rillettes de sardines	Betteraves rouges vinaigrette	Salade d'endives
Tartiflette et Salade verte	sauté de poulet à l'estragon	Paupiette au veau forestière	Beignets de calamars et ketchup
Pommes de terre vapeur et julienne de légumes,	Riz et gratin de courgettes	purée de patate douce et brocolis	Epinards et ragoût de pommes de terre
Timbale de colin aux crustacés	Jambon braisé au Madère	filet de st pierre au beurre blanc	Minute à l'agneau aux herbes
Yaourt nature	Emmental	Chanteneige	Mimolette
Camembert	Petit suisse nature	Yaourt nature	Petit suisse nature
Fruit de saison	entremets vanille	Fruit de saison	Riz au lait
Ananas au sirop	Fruits de saison	abricots au sirop	Fruit de saison
yaourt aux fruits	Cocktail de fruits	Fromage blanc et son coulis	Pomme rôtie au caramel beurre salé et son crumble
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Velouté de potimarron à la châtaigne	macedoine mayonnaise	betteraves rouges vinaigrette	Mousse de foie et cornichons
Salade composée	Carottes râpées vinaigrette	salade de perles	salade de chou blanc aux noix
Chou rouge vinaigrette	Salade de mini penne	celeri rémoulade	Salade verte à la mimolette
Boulettes au bœuf à la Napolitaine	cervelas	Cordon bleu	Filet de poisson meunière
Boullgour et haricots plats	haricots beurre et semoule	gratin de butternut et coquillettes au beurre	pommes de terre vapeur et julienne de légumes
Saumonette rotie crème de curcuma	Emincé de boeuf au massalé	grillade de porc savoyarde	poulet basquaise
Cantal	Brie	Petit moulé	Petit suisse nature
Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Tomme blanche
mousse mascarpone et son coulis	Fruit de saison	Clafoutis à la noix de coco	Pomme au four au caramel
Fruit de saison	Entremets au chocolat	Donuts	Fruit de saison
nappé au caramel	Oeuf à la neige	Fruit de saison	Liégeois

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 12 janvier au 3 avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT JOSEPH

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
terriner de poisson	velouté de courgettes	Salade coleslaw	Macédoine de légumes mayonnaise
salade de mâche	Betteraves rouges vinaigrette	Endives au bleu	Salade verte
Carottes rapées aux raisins	oeuf dur au thon	Cake à la niçoise (courgette, fêta, olive, tomate)	Salade strasbourgeoise
Aiguillettes de poulet colombo	Sauté de porc au beurre de cacahuètes	Jambon braisé	Saumonette aux herbes
Haricots verts persillés et riz	Coquillettes et flan de d'épinards	Purée de pommes de terre et haricots beurre	Poêlée de brocolis, champignons et riz
Côte de porc vigneronne	Dos de colin éclusière	roti de veau	Curry de dinde
Vache picon	Petit suisse nature	Emmental	Tomme grise
Yaourt nature	Camembert	Yaourt nature	Yaourt nature
Fruits de saison	Poires au sirop	Entremets au chocolat	clafoutis antillais
Entremets vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	tarte aux pommes
Salade de fruits	gâteau de semoule	fromage blanc à la vanille	Fruit de saison
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Potage de légumes	Friand au fromage	Mortadelle et ses cornichons	carottes vinaigrette
salade de chou blanc au curry et pommes	carottes rapées	Betteraves vinaigrette	Salade verte aux croûtons
Salade de mini farfalles	Médailion de surimi	Taboulé	Mousse de foie et ses cornichons
boudin blanc	Estouffade de bœuf	sauté de poulet aux champignons	poisson pané au citron
Pommes de terre rissolées et jeunes carottes	Lentilles au massalé et haricots beurre	Gratin de butternut et Coquillettes	Pommes vapeur et fondue de poireaux
sauté de veau aux olives	Nuggets de poulet	timbale de colin aux petits légumes	potée aux choux
Yaourt nature	cantal	Bleu	vache picon
brie	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Crêpes au sucre	compote de fruits	Fruit de saison	Crème aux oeufs
Fruit de saison	fruit de saison	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison
	Entremets au chocolat	Cocktail de fruits	Compotée de pommes du chef

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 12 janvier au 3 avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT JOSEPH

lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Potage saint germain et ses croûtons	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Chou rouge rémoulade
Betteraves rouges vinaigrette	Chou blanc aux raisins	Salade verte	Chou chinois aux pommes
Salade de pommes de terre	Salade de perles au surimi	Wrap au thon	Mortadelle et cornichon
Quenelles à la volaille	Paupiette au veau forestière	Goulash Hongrois	Fricassée de colin provençale
Riz et haricots verts persillés	Frites et choux-fleurs au gratin	Macaronis et gratin de courgettes	Epinards au beurre et pomme ragoût de pommes de terre
Chili con carne	Moules marinières	Saucisse de strasbourg et son ketchup	Cordon bleu
Chanteneige	Tomme grise	vache picon	Yaourt nature
Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit suisse nature	brie
fruit de saison	sundae caramel aux spéculoos	Fruit de saison	brownies au chocolat
Nappé au caramel	fruit de saison	Abricots au sirop	cheesecake et son coulis
Poires au sirop	ananas au sirop	Smoothie aux fruits rouges	Fruit de saison
lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Crème de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte aux dés d'emmental	Salade verte à l'emmental
Salade de carottes au maïs	Salade de mâche	Mousse de foie et cornichon	Chou blanc aux raisins
Friand au fromage	Médaille de surimi	Taboulé	Oeuf mayonnaise
saucisse de francfort	Sauté de poulet à l'ananas	Paupiette au veau aux champignons	filet de colin pané
gratin dauphinois et haricots beurre	Gratin de butternut et coquillettes	Lentilles vertes et poêlée de légumes	Pommes de terre fondantes et haricots verts persillés
blanquette de la mer	Rôti de porc braisé	choucroute garnie	Omelette au cheddar
Emmental	Gouda	Petit suisse nature	Saint paulin
Petit suisse nature	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc nature
Fruit de saison	liegeois vanille	cake au chocolat et crème anglaise	Fruit de saison
Fromage blanc miel Pops	Fruit de saison	tiramisu aux spéculoos	
Compote de pommes	smoothies aux fruits rouges	corbeille de fruits	

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 12 janvier au
3 avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT JOSEPH

lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Velouté de courges	médailillon de surimi mayonnaise	Feuille de chêne aux croûtons	Chou blanc rémoulade
Pomelos au sucre	Carottes râpées vinaigrette	Salade coleslaw	Salade d'endives
Rosette et ses cornichons	Betteraves mimosa	clafoutis au lard et patate douce	Salade de riz
roti de porc fumé	Boulettes au boeuf sauce tomate	cordon bleu	Poisson à la bordelaise
Brocolis et farfalles au beurre	Petits pois et Semoule	Lentilles et Jeunes carottes	Epinards et pommes de terre
Poisson meunière et son citron	curry de veau	Tourte charcutière	tortellinis à la ricotta
Emmental	Chanteneige	Tomme grise	Yaourt nature
Petit suisse nature	Yaourt nature	Faisselle	Brie
Riz au lait	Fruit de saison	Crème aux oeufs	Fruit de saison
Fruit de saison	Fromage blanc vanillé	Fruit de saison	
compote de fruits	Pomme au four et son crumble	Salade de fruits	
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
macédoine mayonnaise au thon	velouté de légumes	repas à thème bretagne / terrine bretonne	Velouté de carottes
betteraves aux pommes	Salade parisienne	rillettes de sardine et son toast	Salade verte
Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	salade de chou blanc	tartine au camembert et miel
jambon braisé	boeuf mode	poulet au cidre	beignet de calamard sauce tomate
purée de pois cassés et haricots beurre	Frites et carottes	frites et choux-fleurs gratinés	Riz et Epinards au beurre
Cervelas à la bourguignonne	Moules poulettes	moules poulettes	omelette au fromage
camembert	Cantal	St Paulin	Petit suisse nature
Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc	Camembert
pomme cuite	Riz au lait	quatre quart	Fruit de saison
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	far aux pruneaux	
Compote de pommes	Oeuf à la neige	pomme au four et caramel au beurre	

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 12 janvier au 3 avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT JOSEPH

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
crêpe au champignons	Tomates vinaigrette	Surimi mayonnaise	Chou blanc vinaigrette
Salade de chou rouge	Champignons rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Pamplemousse rose
Feuille de chêne aux croûtons	Salade de pâtes au thon	Salade de betteraves	Oeuf dur mayonnaise
veau marengo	Couscous boulettes	Jambon braisé	moules à la crème
Jeunes carottes et pâtes	Et ses légumes	Haricots beurre et purée de pois cassés	Riz et carottes
haut de cuisse de poulet roti	Saumonette au citron	Émincé de boeuf aux oignons	filet de poisson meunière
Tomme blanche	Petit moulé	Yaourt nature	Petit suisse nature
Yaourt nature	Petit suisse nature	Emmental	Edam
Fruit de saison	crème mousseline aux spéculoos	Fruit de saison	Fruit de saison
Salade de fruits	Fruit de saison	Entremets chocolat	
Compote pommes fraises	Fromage blanc et son coulis	Fruit de saison	
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Concombres vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade
Endives au comté	Carottes rapées vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Feuille de chêne
Salade strasbourgeoise	Poireaux rémoulade	Pâté de campagne	Toast de houmous
chili con carné	Sauté de porc madras	Filet de poulet braisés	filet de poisson pané
Jardinière de légumes et riz	Boulgour et Poêlée de brocolis	Carottes au cumin et Riz	Brocolis et Pommes de terre vapeur
Côte de porc sauce au bleu	filet d'eglefin au basilic	Rougail saucisse	lasagnes aux légumes
Petit suisse	Yaourt nature	Camembert	Brie
Camembert	Brie	Petit suisse nature	Petit suisse nature
Éclair au chocolat	Fruit de saison	Pêche à la grenadine	Fruit de saison
Tarte tropzienne	Riz au lait	Fruit de saison	
Fruit de saison	Smoothies à la framboise	Compotée de pommes	

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.