

Au menu cette semaine - Déjeuner



COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH

GALETTE
DU CHEF

08
Jan

MARDI
09
Jan

VENDREDI
12
Jan

JEUDI
11
Jan

LUNDI
10
Jan

Salade verte au maïs

Velouté de tomate

Boulettes soja tomate basilic

Nuggets de volaille

Nuggets de poisson

Riz pilaf

Riz pilaf

Carottes râpées
vinaigrette à la pomme

Pâtes de foie

Penne bolognaise

Gratin de légumes

Purée de pommes de terre

Penne de la mer

Fraïdou

Yaourt nature sucré

Semoule à la tomate

Carottes rondelles

Petits pois

Yogourt nature sucré

Flan à la vanille

Flan chocolat

Compote de pommes

Mousse saveur crème brûlée

Beignet de poisson

Galette des rois frangipane

Plat végétarien

Plat durable

Des idées plus responsables

Le jour du végé

Le chef Christophe LECONTE et son équipe

Nous savons identifier en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner

COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH

LUNDI | 15 Jan

Bouillon de légumes aux vermicelles
Houmous de haricots blancs au curry

Saumonette sauce citron

Cordon bleu

Torti sauce tomate

Haricots beurre en persillade

Yaourt aromatisé

Emmental

Compote pommes bananes

Flan vanille caramel

Pêche responsabil

Poisson frais

Véger Eco Répon

Spécialité du chef

Vergier Eco Répon

MARDI | 16 Jan

Bouillon de légumes aux vermicelles
Houmous de haricots blancs au curry

Paëlla poulet

Paëlla aux poissons

Brocolis

Fromage blanc au sirop de citron

Fruits

Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe



JEUDI | 18 Jan

Gnocchis à la napolitaine

Epinards à la béchamel

Petit moulé ail et fines herbes
Fromage frais nature

Moelleux myrtilles citron

Véger Eco Répon

Spécialité du chef

Vergier Eco Répon

VENDREDI | 19 Jan

Potage de légumes
épinard, pomme de terre

Endives en salade

Corbeille de fruits

Riz au lait



1. COLLEGE SAINT JOSEPH

elior

Nous savons identifier en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH

LUNDI | 22 Jan

Chou rouge sauce mangue

Roulade aux olives

Chipolatas grillées

Fillet de colin
sauce tomate vanillée



Polenta au beurre

Chou-fleur persillé

Faisselle

Gouda

Corbeille de fruits

Compote pommes fraises

Pêche
responsabil

Véger
EcoRespons

Plat
végétarien

App.
Origine Pr

Spécialité
du chef

MARDI | 23 Jan

Rôti de dinde au curry

Moules à la crème

Petits pois aux champignons

Riz créole

Gaufre sauce chocolat

Poisson
frais

JEUDI | 25 Jan

Pepinettes végétarienne
pois cassés coco

Gratin de légumes

Julienne pomme, épinard, sauce tomate

Saint-Nectaire

Yaourt nature sucré

Brownie aux noix

Corbeille de fruits

Pomme gourmande

VENDREDI | 26 Jan

Salade verte à l'érémontail

Potage Dubarry
chou fleur, pomme de terre, oignon, crème

Poissonnette

Purée de carottes persillées

Corbeille de fruits

Pomme gourmande

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH
PARIS
CHANDELEUR DU CHEF



LUNDI
29 Jan

LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN



50 Jan MARDI

Coleslaw

Potage aux courgettes

Samoses à légumes

Filet de colin
sauce vierge exotique

Boulgour pilaf

Piperade

Bûchette mi-chèvre

Yaoût nature sucre

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits

Pacha
respon

Vergers Ecologiques Plat végétal

App. Spécialité
Origine Pr du chef

I. COLLEGE SAINT JOSEPH



Ce menu est cuisiné par le chef Christophe LECONTE et son équipe

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH



05
LUNDI
Fev



06
MARDI
Fev

Potage de légumes
légume, pomme de terre

Pâté de campagne

Penne sauce fromagères

Poulet sauce champignons

Filet de colin
meunière sauce barbecue

Brocolis

Gratin de courgettes

Blé pilaf

Fromage blanc

Coulommiers

Corbeille de fruits

Semoule au lait

Mousse au nougat

- Vergor
- Nouvelle recette
- Eco Respons
- Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe



1. COLLEGE SAINT JOSEPH

09
VENDREDI
Fev

Salade mélangée radis emmental
radis, emmental, radis, vinaigrette

Potage Musard
asperges, pomme de terre, épinard, oignon, crème épure

Fish burger

Pommes grenailles rôties

Salade verte

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Rocher coco chocolat

Litchi

Flan à la vanille

Flan chocolat

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 26 Fev

Salade composée aux noix

Betterave vinaigrette agrume

Ravioli à la volaille

Ravioli aux 6 légumes

Salade verte

Saumonette sauce citron

Carottes rondelles

Lentilles

Brie

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait

Mousse au café



Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe

VENDREDI | 01 Mar

Salade colombienne

Potage de légumes
(épinard, pomme de terre)

Quiche végétale

Gratin aux épinards

Haricots verts à la tomate

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Gâteau intense au chocolat

1. COLLEGE SAINT JOSEPH



JEUDI | 29 Fev

Salade végétarienne

Potage de légumes
(épinard, pomme de terre)

Beignet de poisson

Blé pilaf

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

Au menu cette semaine - Déjeuner

COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH

04
LUNDI
Mar

05
MARDI
Mar

Potage paysan
poulet, pomme de terre, oignon, crème fraîche, courgette

Oeufs durs sauce cocktail

Endive flamande en gratin

Croquettes de poisson à l'ail

Pommes de terre vapeur

Poêlée du jardin

Camembert

Yaourt nature sucré

Donuts

Corbeille de fruits

Produit local Verger EcoRespons Plat durable

Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

06
MERCREDI
Mar

07
JEUDI
Mar

Potage paysan
poireau, pomme de terre, oignon, crème fraîche, courgette

Oeufs durs sauce cocktail

Pizza au fromage

Coquillette à la bolognaise
bœuf, bœuf noir, pâtes, pois chiches, sauce tomate

Coquillette sauce fromagère au poisson

Chou-fleur persillés

Salade verte aux croûtons

Pâté de foie

Yogourt aromatisé
Fromage fouetté
au sel de Guérande

Clafoutis aux poires

Smoothie fruits rouges

08
VENDREDI
Mar

Beignet calamars sauce tartare

Epinards à la béchamel

Polenta gratinée

Compote pommes pêches

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

elior

Nous savons identifier en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine