

Ecole Saint Joseph à Le Cateau

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Steak haché de boeuf Coquillettes Carottes braisées Vache qui rit Compote de pommes	Friand au fromage Filet de hoki à la provençale Haricots beurre à l'ail Riz pilaf Tarte Normande	Melon Escalope de dinde sauce Dijonnaise Écrasé de pommes de terre Épinards à la béchamel Fruit de saison	Boulettes au bœuf Ratatouille du chef Semoule Emmental Fromage blanc à la confiture de fraises

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Chipolata aux herbes Pommes de terre sautées Brocolis Tomme noire Fromage blanc à la cassonade	Betteraves à la vinaigrette Omelette aux fines herbes Macaroni Piperade Tarte au chocolat	PONT DE L'ASCENSION	

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Œuf dur à la mayonnaise Poulet tandoori Petits pois au jus Riz Crème dessert au chocolat du chef	Fish and chip's de colin Coeur de blé Choux de Bruxelles à l'ail Brie Yaourt aux fruits	Nuggets à la volaille Champignons en persillade Macaroni Gouda Éclair au chocolat	Carottes râpées au maïs Merguez Gratin de courgettes Pommes de terre rissolées Pastèque

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	Taboulé Steak haché de poulet Écrasé de pommes de terre Petits pois aux oignons Liégeois au chocolat	Animation : la Grèce 	Tomates à la vinaigrette Calamars à la romaine Riz à la tomate Fondue d'épinards à l'ail Fruit de saison

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Escalope de porc sauce barbecue Piperade Semoule Mimolette Yaourt aromatisé	Carottes râpée au citron Chili con carne Riz Compote de pommes	Concombres Sauce Bulgare Pizza aux trois fromages Salade verte Fruit de saison	Escalope viennoise Haricots plats en persillade Coquillettes Carré frais Éclair à la vanille

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Concombres à la vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce provençale Semoule Piperade Liégeois à la vanille	Cervelas Obernois Pommes de terre sautées Carottes au persil plat Petit moulé Beignet au chocolat	Steak d'emmental Coeur de blé Gratin de courgettes Tomme noire Fruit de saison	Macédoine de légumes Colin façon meunière Ratatouille Riz pilaf Yaourt aromatisé

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Pastèque Cheeseburger Potatoes sauce cheddar Salade verte, Vinaigrette à la ciboulette Yaourt aux fruits	Crêpe aux champignons Escalope de dinde sauce à la crème Riz Épinards à la crème Donut	Falafels Semoule Tajine de légumes Gouda Compote de pommes	Filet de colin sauce à l'aneth Petits pois au jus Coeur de blé Camembert Cocktail de fruits



Les produits régionaux, labellisés et issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.