

Self de St Just

Mois de Mai 2025



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du au	5/5 9/5	Laitue Iceberg Chou Rouge Vinaigrette Sauté de Porc* Sce Amérique Frites Brie Pointe Bûchette mi Chèvre Assortiment de Fruits  <i>*Sauté de Dinde Sauce Amérique</i>	LE JOUR DU  Betteraves Vinaigrette Maïs Vinaigrette Pizza à la Grecque Haricots Beurre à l'Ail  Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé Assortiment de Fruits 		FÉRIÉ  LE JOUR DU 	Concombre Vgte Moutarde Ancienne Mélange Catalan Vgte Moutarde Ancienne  Colin Mariné Thym Citron Chou Fleur Béchamel  Edam  Saint Morêt  Eclair au Chocolat Eclair Vanille
	12/5 16/5	Taboulé Pois Chiche Vinaigrette Hoki Pané & Citron Carottes Braisées  Saint Nectaire  Comté  Assortiment de Fruits 	Salade Verte  Vinaigrette Mélange de Crudités  Lasagne à la Bolognaise Fromage Fondu Coulommiers Compote de Pomme Compote Pomme Banane Fraise		 LE JOUR DU  Salade de Tomate Dés de Brebis  Emincé de Pois Sauce Tajine  Semoule   Fromage Frais Sucré  Gâteau aux Amandes 	Crêpe au Fromage Cake Peppéroni* Olives   Rôti de Bœuf au Jus Haricots Verts Ail et Persil  Fromage Frais aux Fruits  Yaourt Nature Sucré  Assortiment de Fruits



Label
Rouge



Bleu Blanc
Cœur



Origine
France



Agriculture
Biologique



Pêche
responsable



Local



Agriculture
Raisonnée



Appellation d'Origine
Contrôlée / Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de
substitution pour les menus contenant du porc

Self de St Just

Mois de Mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 19/5 au 23/5	Laitue Iceberg Vinaigrette au Miel Chou Blanc Râpé Vgt au Miel Saucisse Knack Volaille Ketchup Courgettes Béchamel  Boulgour Gouda  Carré  Crème Anglaise Flan au Chocolat	Saucisson à l'Ail* Mousse de Canard  Colin Sauce Waterzoï Farfalles  Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucré Assortiment de Fruits 		Carottes Râpées  Cœur de Scarole Vinaigrette Carbonade de Bœuf  Purée Fromage Frais Sucré Fromage Frais aux Fruits Assortiment de Fruits 	LE JOUR DU  Concombre Vinaigrette Céleri Rémoulade Bouchée de Blé Sce Cocktail Petits Pois Paysanne Camembert Petit Moulé ail & Fines Herbes Cake à la Fraise  Beignet à la Pomme
du 26/5 au 30/5	LE JOUR DU  Melon Jaune Tomate Croq au Sel Haricots Rouges Façon Chili  Riz Créole  Fraidou Saint Paulin Flan Nappé Caramel Liégeois à la Vanille	Laitue Iceberg Vinaigrette Radis Râpé Vinaigrette  Sauté de Dinde Franchard Carottes à la Crème  Tomme Blanche Fourme d'Ambert  Crêpe Moelleuse Sucrée Chou à la Vanille		FÉRIÉ	PONT



Bleu Blanc
Cœur



Appellation d'Origine
Contrôlée / Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de
substitution pour les menus contenant du porc

Mois de Mai 2025



Saint Just



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5/5 au 9/5	Laitue Iceberg Sauté de Porc* Sce Amérique Frites Brie Pointe Fruit	 Betteraves Vinaigrette Pizza à la Grecque Haricots Beurre à l'Ail Yaourt Nature Sucré Fruit		FÉRIÉ	Concombre Vgte Moutarde Ancienne Colin Mariné Thym Citron Chou Fleur Béchamel Edam Eclair au Chocolat
du 12/5 au 16/5	Taboulé Hoki Pané & Citron Carottes Braisées Saint Nectaire Fruit	Salade Verte Vinaigrette Lasagne à la Bolognaise Fromage Fondu Compote de Pomme		 Salade de Tomate Dés de Brebis Emincé de Pois Sauce Tajine Semoule Fromage Frais Sucré Gâteau aux Amandes	Crêpe au Fromage Rôti de Bœuf au Jus Haricots Verts Ail et Persil Fromage Frais aux Fruits Fruit
du 19/5 au 23/5	Laitue Iceberg Vinaigrette au Miel Saucisse Knack Volaille Ketchup Courgettes Béchamel Boulgour Gouda Crème Anglaise	Saucisson à l'Ail* Colin Sauce Waterzoï Farfalles Yaourt Aromatisé Fruit * Mousse de Canard		Carottes Râpées Carbonade de Bœuf Purée Fromage Frais Sucré Fruit	Concombre Vinaigrette Bouchée de Blé Sce Cocktail Petits Pois Paysanne Camembert Cake à la Fraise
du 26/5 au 30/5	Melon Jaune Haricots Rouges Façon Chili Riz Créole Fraidou Flan Nappé Caramel	Laitue Iceberg Vinaigrette Sauté de Dinde Franchard Carottes à la Crème Tomme Blanche Crêpe Moelleuse Sucrée		FÉRIÉ	PONT



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc