

CUISINE CENTRALE DU LYCEE ST JOSEPH USTARITZ

Les différents logos vous indiquent la provenance, l'origine des produits, voir la feuille jointe avec les menus

SEMAINE DU 03 Mai au 7 Mai 2021







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Rosette Cornichons	Taboulé à la semoule BIO	Céleri rémoulade	salade Lardons / fromage	Crêpe aux champignons
Plats chaud	Cordon Bleu	Escalope marinée 	 Viennoise de volaille	 Xistora 	 Poisson pané Riz aux épices
Féculents	Purée de légumes au lait fermier	Pâtes Euskal-pastak	poêlée de légumes	Haricots vert à l'ail 	
Laitage	Fromage BIO Crème vanille	Fromage râpé	fromage	Yaourt cazaubon vanille	Brie
Dessert		Muffin	Fruit de saison	biscuit	Compote pomme /banane

semaine du 10 Mai au 14 Mai 2021

LUNDI
Menu végétarien

MARDI







MERCREDI

JEUDI















VENDREDI

Entrée	Choux rouge et blanc en vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade composée	F E R I E	
Plats chaud	Omelette BIO 	Quenelles de poisson  	Rôtis de porc 		
Féculents	Blésotto à la tomate (blé BIO)	Riz aux oignons	Pâtes Euskal-pastak 		
Laitage	Gélifié chocolat	Fromage de brebis	Fromage		
Dessert	Biscuit	fruit de saison	Pomme au four		

menus du 17 Mai au 21 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâté de campagne Pain Herriko	Concombre vinaigrette	surimi mayonnaise	Melon	Quiche Lorraine
Plats chaud	Boule de bœuf sauce pizzaiolo	Saucisse de Toulouse 	Lomo 	Colin meunière 	Bœuf en sauce 
Féculents	Boulogour	Haricots blancs cuisinés	Haricots Beurre	Riz à l'Espagnol	Carottes aux épices
Laitage	Yaourt nature sucré	Camembert	Samos	Tomme de vache	Yaourt Velouté
Dessert	Biscuit BIO 	Fruit de saison	Fruit bio 	Liégeois chocolat	Biscuit

Menu du 25 Mai au 28 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	F E R I E	Pâté de foie / cornichons	Salade de crudités 	Tomate Basilic 	Salade composée au thon 
Plats chaud		tomate farcie 	Poisson en sauce  	Bolognaise de bœuf  	<i>chipolatas</i> 
Féculents		Riz	Purée de légumes au lait fermier	Pâtes Euskal-pastak 	lentilles cuisinées 
Laitage		Emmental	viennois vanille	Spéculos	Yaourt Ibaski 
Dessert		Compote BIO 	biscuit	Fromage blanc aux fruits	 Sablé

Menus pouvant être modifiés au dernier moment selon arrivage le gérant Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit