







Semaine du 7 au 13 janvier 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté de foie</p> <p>Salade de quinoa</p> <p>Coleslaw <i>(carotte, chou blanc)</i></p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p> Artichautnade </p> <p>Salade d'endives</p> <p>Potage aux courgettes FAIT MAISON</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Tiramisu salé</p>	 <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>Avocat en salade</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Salade de riz <i>(riz, tomate, poivron, thon, olive)</i></p> <p>Potage au potiron</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Haricots verts au maïs</p> <p>Maquereaux au jus</p> <p>Salade douce <i>(carotte, frisée, betterave, chou)</i></p>
<p>Haut de cuisse de Poulet sauce Chasseur</p> <p>Coquille de poisson sauce curry</p>	<p>Echine de porc demi-sel</p> <p>Merguez</p>		<p>Sauté de bœuf mironton</p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p>Saumonette sauce basquaise</p> <p>Gratin de Macaroni au jambon</p>
<p>Haricots beurre au petit pois</p> <p>Riz de grand-mère</p>	<p>Crumble de Julienne de légumes</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p>	 <p>2019 BONNE ANNÉE</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Epinards à la crème</p>	<p>Macaroni Salade verte</p> <p>Cœur de Céleri</p>
<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Edam</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Croûte noire</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Mimolette</p>		<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Camembert</p> <p>St Nectaire</p> <p>Vache qui rit</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruits</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> <p>Beignet chocolat</p> <p>Flamby caramel</p>	<p>Galette des rois brioché</p> <p>Fruits </p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Galette des rois framipanée</p>	<p>Ananas sirop épicé</p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruits</p> <p>Cake à la noix de coco FAIT MAISON</p> <p>Panna Cotta au carambar FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St MÈME LE TENU</p>	<p>Fruits</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Façon tarte citron meringuée</p> <p>Mousse au pain d'épices</p> <p>Tarte aux myrtilles FAIT MAISON</p>	

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du collège et Lycée St Joseph Machecoul

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

Semaine du 14 au 20 janvier 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de butternut</p> <p>Cornet de jambon macédoine</p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Salade Piemontaise <i>(PDT, tomates, œuf, emmental, mayonnaise)</i></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Avocats au thon</p> <p>Roulé fromage</p> <p>Betterave aux pommes granny</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Salade de choux blancs</p> <p>Verrine de carottes</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Champignon à la crème</p> <p>Sandwich végétarien</p>	<p>Œufs durs frais mayonnaise</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Pain de légumes</p>
<p>Chili con carne</p> <p>Filet de lieu noir à la tunisienne</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Nuggets de volaille</p>		<p>Colin pané et quartier de citron</p> <p>Tajine de poulet</p>	<p>Gratin de raviolis</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p>
<p>Riz créole</p> <p>Brunoise de légumes</p>	<p>Carottes laquées</p> <p>Blé au curcuma</p>		<p>Fèves et marrons</p>	<p>Penne Salade verte</p> <p>Flan de blettes</p>
<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Yaourt nature sucré Fromy Saint-Paulin Emmental</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Vache qui rit Coulommiers Yaourt nature sucré Comté</p>		<p>Brie</p> <p>Camembert Fondu Président Yaourt nature sucré</p>	<p>Emmental</p> <p>Gouda Fraidou Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruits</p> <p>Entremets au praliné <i>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenu</i></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Eclair chocolat Yaourt aux fruits</p>	<p>Flan Patissier au chocolat</p> <p><i>FAIT MAISON</i> Carpaccio Ananas</p> <p>Fruits</p> <p>Entremet vanille <i>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenu</i></p> <p>Compote pomme fraise</p>		<p>Crème caramel</p> <p><i>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel St Même le Tenu</i></p> <p>Roulé au chocolat <i>FAIT MAISON</i></p> <p>Fruits</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Fruits</p> <p>Verrine intensément chocolat</p> <p>Banane au four</p> <p>Entremets à la vanille et Mikado <i>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenu</i></p> <p>Cookies <i>FAIT MAISON</i></p>

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du collège et Lycée St Joseph Machecoul

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

Semaine du 21 au 27 janvier 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Salade frisée <i>(Salade frisée, jambon de dinde, 1/4 d'oeuf)</i></p> <p>Betteraves sauce crémeuse</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Salade de riz niçoise <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i></p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Salade Ninon <i>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</i></p> <p>Pain de légumes FAIT MAISON</p> <p>Verrine multicolore</p>		<p>Endives aux pommes et noix</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Potage Choisy FAIT MAISON <i>(épinards, pommes de terre, laitue, oignons, crème)</i></p> <p>Salade de papillons au pistou</p> <p>Salade pomme de terre au thon</p>	<p>Duo de carottes et radis noir</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Andouille</p> <p>Artichaud à la crème</p>
<p>Chipolatas grillée</p> <p>Colombo de volaille</p>	<p>Omelette</p> <p>Macaroni romagnola</p>		<p>Emincé de bœuf aux carottes</p> <p>Beignets de calamars</p>	<p>Parmentier de poisson</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p>
<p>Lentilles</p> <p>Poêlée de légumes</p>	<p>Piperade et macaronis</p> <p>Macaroni</p>		<p>Tomate provençale</p> <p>Riz créole</p>	<p>Carottes fraîche à la ciboulette</p> <p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Camembert</p> <p>Brie Saint-Paulin Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature sucré</p>		<p>Croûte noire</p> <p>Gouda Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré Bûchette mi-chèvre Tomme blanche</p>
<p>Mousse aux speculoos</p> <p>Smoothie vanille <i>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenue</i></p> <p>Fruits</p> <p>Grillée deux pommes</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Fruits</p> <p>Rocher coco chocolat</p> <p>Panna cotta <i>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenue</i></p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Abricot sirop</p>		<p>Fruits</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Compote de pomme Framboise</p> <p>Mousse nougat</p>	<p>Fruits</p> <p>Compote de pommes et cassis</p> <p>Douceur lactée au citron</p> <p>Pavlova</p> <p>Liegeois Vanille</p>

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du collège et Lycée St Joseph Machecoul

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

Semaine du 28 janvier au 3 février 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade choubidou (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)</p> <p>Iceberg aux agrumes</p> <p>Saumon à la Russe</p> <p>Salade Piemontaise</p>	<p>Crevette marinée</p> <p>Salade des Antilles</p> <p>Achard de légumes</p> <p>Samoussa de Bœuf</p>	<p>Repas Créole</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Timbale de crabe</p> <p>Friand fromage</p> <p>Salade de mâche et betteraves</p>	<p>Potage St Germain FAIT MAISON (pois cassés)</p> <p>Salade de blé</p> <p>Salade de betterave et maïs</p> <p>Salade de la terre (salade, saucisson, lard, échalottes)</p>
<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Coquille Gratin de la mer</p>	<p>Carry de poulet</p> <p>Acras de morue</p>		<p>Filet de colin sauce tomate vanillée</p> <p>Galette jambon fromage</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Rougail de saucisses</p>
<p>Spaghetti</p> <p>Navets braisés</p>	<p>Poêlée Réunionnais</p> <p>Riz Zombroqual</p>		<p>Courgettes à la persillade salade verte</p> <p>Boulgour pilaf</p>	<p>Frites</p> <p>Gratin de butternuts</p>
<p>Saint-Paulin Mimolette Cotentin Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré Coulommiers Fraidou Emmental</p>		<p>Edam Bleu Fondu Président Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit moulé ail et fines herbes Tomme blanche</p>
<p>Compote de poires</p> <p>Banane au chocolat</p> <p>Fruits</p> <p>Donuts</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Fruits</p> <p>Mousse de noix de coco</p> <p>Salade de fruits exotiques</p> <p>Gâteau ananas</p>		<p>Crêpe au sucre</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruits</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Fruits</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Cake à l'orange</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Compote de pommes</p>

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du collège et Lycée St Joseph Machecoul


COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

Semaine du 4 au 10 février 2019 - DEJEUNER



elior 

NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>Concombre à la crème</p> <p>Coquillettes monégasques</p> <p>Salade de blé à la méditerranéenne</p> <p>Cornet de jambon Macédoine mayonnaise</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p>	<p>Avocat vinaigrette</p> <p>Légumes à la Grecque</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> <p>Pâté en croûte</p>		 <p>Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia)</p> <p>Soupe aux nouilles chinoises</p> <p>Salade thaï croquante (iceberg, ananas, surimi, chou rouge, menthe, carotte)</p> <p>Samossa de poulet</p>	<p>Salami</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Pain de légumes</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p>	
<p>Steak haché sauce charcutière</p> <p>Endives au jambon</p>	<p>Tartiflette</p> <p>Pavé de colin à la crème de persil</p>		<p>Loup de mer aux champignons noirs</p> <p>Nems de Poulet </p>	<p>Riz Sauvage </p> <p>Légumes à l'asiatique</p>	<p>Torsade Végétarienne</p> <p>Carré de porc fumé sauce moutarde</p> <p>Torsade</p> <p>Salsifis</p>
<p>Brocolis</p> <p>Semoule</p>	<p>Choux de Bruxelles</p> <p>Salade verte</p>		<p>Cotentin</p> <p>Fondu Président</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cantal</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gouda</p> <p>Croc' lait</p> <p>Mimolette</p>	
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fraidou</p> <p>St Nectaire</p>	<p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Mousse aux litchis et framboises</p> <p>Cake à la noix de coco</p> <p>FAIT MAISON</p> <p>Fruits </p> <p>Entremet infusion thé</p> <p>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenu</p> <p>Tapioca au lait</p>	<p>Fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Entremets caramel</p> <p>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenu</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Brownies FAIT MAISON</p>	
<p>Fruits</p> <p>Salade d'oranges aux épices</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Compote de pommes et fraises</p> <p>Tartelette chocolat</p> <p>Fruits</p> <p>Duo entremets au praliné et vanille</p> <p>FAIT MAISON au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenu</p> <p>Salade de fruit au sirop</p>				

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du collège et Lycée St Joseph Machecoul

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH