

Semaine du 27 au 29 Mai 2019

elior 

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté de foie</p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Salade d'haricots verts <i>(Haricots verts, maïs, œuf)</i></p> <p>Maïs aux deux pivrons</p> <p>Salade printanière</p>	<p>Tartare de tomates</p> <p>Salade verte aux croûtons <i>(Batavia, Trévisse, Gouda, Edam)</i></p> <p>Saucisson sec</p> <p>Oignon ring tartare</p> <p>Achards de légumes</p>			
<p>Pavé de lieu à la basquaise</p> <p>Emincé de dinde au curry</p>	<p>Escalope de veau Hâché</p> <p>Merguez</p>			
<p>Ratatouille</p> <p>Riz créole</p>	<p>Carottes Lardons</p> <p>Semoule</p>			
<p>Emmental</p> <p>Fondu président</p> <p>Fraidou</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>St Nectaire</p> <p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>			
<p>Entremet à la vanille <i>Fait Maison au lait de St Méme</i></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Beignet chocolat</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Flamby caramel</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Framboise à la crème</p> <p>Roulé aux abricots</p> <p>Stracciatella</p> <p>ANIMATION FRUITS AU CHOCOLAT</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 3 au 7 Juin 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Farfalle au pistou <i>(Dés de Jambon, Tomates)</i>	Carottes râpées vinaigrette	<i>Bon Appétit!</i>	Taboulé	Melon
Salade de Blé <i>(Blé, Mimolette, poivrons vert)</i>	Duo de concombre et maïs		Œuf durs sauce cocktail	Radis beurre
Roulé de jambon macédoine	Betteraves à la vinaigrette		Rillettes à la sardine	Saucisson à l'ail
Tomates au fromage blanc	Taboulé		Artichaut à la crème	Iceberg vinaigrette orientale
	Oignon ring sauce tartare		Cake aux deux fromages	Salade aux lardons
Nuggets de volaille sauce tartare	Steak hâché au poivre		Riz à la mexicaine	Boulettes de bœuf sauce tomate
Merlu sauce normande	Gigot de mouton à l'ail		Poulet Yassa	Poisson du marché
Poêlée Brocolis champignon	Haricots verts		Panais aux épices	Semoule
Pommes rôsi aux légumes	Purée de Pommes de Terre		Riz créole	Légumes de couscous
Camembert Gouda Emmental Vache qui rit Yaourt nature sucré	Yaourt Nature sucré Yaourt aromatisé Bleu Fromy St Paulin		Chèvre buche Fromage blanc Yaourt nature sucré Cotentin Mimolette	Brie Fraidou Edam Petit moulé noix Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Compote de poires	Fruit de saison	Duo de mousses	
Crème fouettée aux fruits	Pêche au sirop	Cornet de glace	Entremet au chocolat <i>FAIT MAISON A LAIT DE ST MEME</i>	
Entremet au praliné <i>FAIT MAISON A LAIT DE ST MEME</i> Gaufre fantasia	Fruit de saison	Compote de pommes et pêches	Fruit de saison	
Mousse au chocolat	Cake au miel <i>FAIT MAISON</i>	Smoothie banane et fraise <i>FAIT MAISON</i>	Moelleux aux framboise <i>FAIT MAISON</i>	
	Liegeois chocolat		Compote pommes fraises	

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 11 au 14 Juin

		elior 		elior 		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI		
	Betteraves à la vinaigrette Cornet de jambon Macédoine mayonnaise Carottes râpées vinaigrette Boulgour à l'oriental Pâté de campagne		Concombre à la crème Melon vert Pastèque Œufs durs sauce cocktail Maïs aux deux poivrons	Crêpe fromage Tomate vinaigrette Pain de légumes Blé au pistou		
	Macaroni au cheddar et jambon Feuilletée de poisson au beurre blanc		Poisson pané au citron Pain de légumes feuilletés	Rôti de veau au gingembre Beignet de calamars		
	Carottes laquées Macaroni		Boulgour créole Jardinière de légumes	Petit pois Blé à la catalande		
	Brie Carré de l'Est Petit moulé Yaourt nature sucré Tomme grise		Fondu président Petit moulé Ail et Fines herbes Saint Paulin Croq lait Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Cotentin Tomme blanche Edam		
	Fruit de saison Compote de pommes Barre Bretonne Fromage blanc à la pêche Mousse citron			Bâtonnet de glace au chocolat Entremet praline FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME Fruit de saison Douceur de pommes bananes et ananas Compote de pommes	Cake croustillant crumble FAIT MAISON Compote de pommes et pêches Fruit de saison Fraise à la chantilly	

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 17 AU 21 Juin 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes à la sardine Œufs durs sauce cocktail Chou blanc sauce échalotes Tomates mozzarella Oignon ring sauce aioli	Salade Chinoise <i>(Salade iceberg, soja, crevettes, Ananas)</i> Duo de concombre et maïs Cake breton au blé noir Saucisson à l'ail Salade composée aux noix		Club sandwich Tartare de tomates Betteraves sauce crémeuse Assiette de charcuteries Salade Californienne <i>(Salade, Tomates, Maïs, blanc de dinde)</i>	Pêche au thon Tarte fine pissaladière Mortadelle Salade printanière <i>(Salade, tomates, œuf, emmental)</i> Salade club <i>(salade, jambon, persil, tomates)</i>
Poulet sauce façon Poularde Saucisse de Francfort	Goulash de bœuf aux épices Beignet de poisson et citron		Jambon grillé au sirop d'érable Cheeseburger	Filet de lieu noir sauce curry Chili Con Carne
Farfalle Petits pois	Semoule Courgettes saveur orientale		Potatoes Poêlée Américzine	Choux fleurs en gratin Riz créole
Edam mimolette Fraidou Yaourt nature sucré	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes Saint Paulin Yaourt nature sucré		Cheddar Camembert Coulommiers Yaourt nature sucré Bleu	Emmental Fromage frais nature sucré Petit moulé Tomme blanche
Fruit de saison Gaufre fantasia Flan à la vanille Entremet Praliné FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME	Compote de pommes et pêches Ananas et caramel au lait Fruit de saison Rose de Sables FAIT MAISON Panna cotta Myrtilles FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME		Smoothie à la vanille FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME Entremet au citron FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME Corbeille de fruits Moelleux aux framboises FAIT MAISON Glace	Brownies FAIT MAISON Œufs en neige au caramel Corbeille de fruits Compote pomme rhubarbe Poire façon belle hélène

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 24 au 25 Juin

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé Méridional <i>(Couscous, tomate, concombre, poivrons, Maïs)</i></p> <p>Poireaux vinaigrette Maison</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Maison</p> <p>Salade Piémontaise <i>(Jambon, PDT, mayonnaise, tomates, œuf)</i></p>	<p>Tomates et concombres miel et colombo</p> <p>Cake aux deux fromages</p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Radis beurre</p>			
<p>Chipolatas grillé</p> <p>Tranche de foie sauce poivre vert</p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Grilladou de bœuf à la moutarde</p>			
<p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Riz grand Mère</p> <p>Julienne de légumes</p>			
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cotentin</p> <p>Croûte noire</p>	<p>Edam</p> <p>Emmental</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Yaourt nature sucré</p>			
<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de poires</p> <p>Gâteau Basque</p> <p>Mousse aux spéculoos</p>	<p>Flan au chocolat <i>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME</i></p> <p>Fromage blanc touche kiwi</p> <p>Abricot à la crème anglaise</p> <p>Fruit de saison</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