

## Semaine du 2 au 6 septembre 2019

elior®

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre vinaigrette Maison</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Maison</p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p> <p>Caponata (aubergine, oignon, persil, poivron, céleri)</p>	<p>Taboulé</p> <p>Melon</p> <p>Haricots verts aux Maïs</p> <p>Saucisson à l'ail</p>		<p>Pastèque</p> <p>Melon jaune</p> <p>Salade thaï croquante</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron)</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Salade mélangée, radis &amp; emmental</p>
<p>Emincé de dinde à la provençale</p> <p>Filet de lieu sauce matelote</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p>Omelette nature</p>		<p>Rôti de porc aux olives</p> <p>Poulet Kedjenou</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p>
<p>Riz créole</p> <p>Haricots beurre</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Jardinière de légumes</p>		<p>Courgettes à l'ail</p> <p>Blé</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p>
<p>Emmental</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>St Nectaire</p>		<p>Fondu Président</p> <p>Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Croûte noire</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Bâtonnet de glace à la vanille</p> <p>Smoothie banane &amp; fraise</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte feuilletée aux abricots</p> <p>Compote pommes poires</p>		<p>Crème caramel</p> <p>Roulé aux framboises</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc au coulis</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Mousse aux Petits Beurre</p> <p>Compote de pommes et cassis</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 9 au 13 septembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Méridionale <i>(Salade, Tomates, olives, poivrons)</i></p> <p>Blé au pistou <i>(blé, ail, tomate, basilic)</i></p> <p>Iceberg vinaigrette orientale</p> <p>Concombre guyanais <i>(concombre, ail, surimi)</i></p>	<p>Coleslaw</p> <p>Courgettes râpées vinaigrette terroir</p> <p>Salade de pâtes et poivrons sauce chèvre</p> <p>Pain de légumes</p> <p>Mousse de Betterave</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Mousse de thon</p> <p>Melon</p> <p>Salade brésilienne <i>(riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois)</i></p> <p>Saucisson à l'ail</p>	<p>Taboulé <i>(couscous, tomate, concombre, poivrons, maïs)</i></p> <p>Lentilles vinaigrette terroir</p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rillettes de porc</p>
<p>Chipolatas</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate</p>	<p>Galopin de veau grillé</p> <p>Poisson en papillote</p>		<p>Pavé de colin au basilic</p> <p>Raviolis et salade verte</p>	<p>Poulet à l'américaine</p> <p>Carré de porc fumé sauce barbecue</p>
<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Epinards à la crème</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Rostie de légumes</p>		<p>Carottes braisées</p> <p>Boullgour pilaf</p>	<p>Petits pois</p> <p>Torti</p>
<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>St Paulin</p>	<p>Mimolette</p> <p>'Coulommiers</p> <p>Camembert</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Emmental</p> <p>'Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brie</p> <p>Cotentin</p>	<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Edam</p>
<p>Donuts</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote pommes pêches</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Compote pommes fraises</p> <p>'Smoothie a la vanille</p> <p>Entremets au caramel et pommes</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Entremet au chocolat</p> <p>Tarte aux prunes</p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Gâteau aux cerises</p> <p>Stracciatella</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 16 au 20 septembre 2019

elior®

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Assiette de crudités <i>(carotte, céleri, tomate, salade)</i></p> <p>Duo de concombre et maïs</p>	<p>Carottes sauce aneth</p> <p>Tomates sauce au Pesto</p> <p>Tarte fine pissaladière</p> <p>Salade Corinne <i>(Riz, jambon, vinaigrette, maïs)</i></p>		<p>Salade de pâtes MarcoPolo <i>(pâtes, surimi, poivron, tomates, estragon)</i></p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>Salade impériale</p>	<p>Salade printanière <i>(iceberg, emmental, tomate)</i></p> <p>Salade Rochelle <i>(Céleri ananas, pomme, radis)</i></p> <p>Gaspacho de courgettes et chèvre</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Betterave aux curry</p>
<p>Steack Végétarien</p> <p>Filet de Lieu à l'Américaine</p>	<p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Poissonnette sauce tartare</p>		<p>Nuggets de volaille</p> <p>Andouillette sauce moutarde</p>	<p>Poisson du jour sauce Nantua</p> <p>Risotto de blé à la catalane <i>(blé, oignon, poivron, tomate, maïs, merguez)</i></p>
<p>Pâtes Tortis</p> <p>Aubergines braisées</p>	<p>Semoule</p> <p>Légumes de couscous</p>		<p>Poêlée de brocolis et champignons</p> <p>Riz créole</p>	<p>Blé à la Coriandre</p> <p>Poêlée mijotés</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Coulommiers</p> <p>Vache qui rit</p>	<p>Cotentin</p> <p>Petit moulé</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Gouda</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Beignet Framboise</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Entremets au citron</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Gâteau marbré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Cake au miel</p> <p>Liégeois au café</p> <p>Panna cotta aux myrtilles</p> <p>Flamby Vanille</p>	<p>Glace à la vanille</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Yaourt aux fruits</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 23 au 27 septembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette Radis beurre Aubergine à l'italienne Salade de riz Tarte au chèvre	Crêpe au fromage Pâté en croûte Taboulé aux saveurs d'Afrique Pain de légumes Courgettes râpées mozzarella		Tomate au thon 'Pâté de campagne Œufs durs sauce cocktail Salade antiboise Tartinade de sardine	Duo de pastèque melon Salade au brie aux raisins Houmous de pois cassés à la menthe Farfalle au pistou
Cervelas Obernois Gratin de la mer	Chorizette de porc Filet de lieu au pistou		Poisson du jour à la Basquaise Wings "Tex Mex"	Emincé de bœuf aux épices Cordon bleu
Julienne de légumes Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes Macaroni saveur du midi		Epinards à la béchamel Riz Cantonais	Courgettes fraîches Purée de carottes
Vache qui rit Fraidou Camembert Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Croûte noire Petit moulé Comté		Tomme Blanche 'Fromage blanc Mimolette Petit moulé noix Yaourt nature sucré	Coulommiers Camembert Cotentin Yaourt nature sucré
Mousse au cacao Entremets au caramel FAIT MAISON au lait de St Même Fruit de saison Grillé aux pommes	Fruit de saison Flan à la vanille FAIT MAISON au lait de St Même Gâteau yaourt et aux pommes FAIT MAISON Comme un œuf au plat		Crème vanille Compote de poires Smoothie aux abricots et pommes Pain perdu FAIT MAISON Fruit de saison	Moelleux fruits rouges FAIT MAISON Duo entremets au praliné et vanille FAIT MAISON au lait de St Même Fruit de saison Compote pommes Abricot

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 30 septembre au 04 octobre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette du terroir Salade verte aux croûtons et lardons Tagliatelles aux crevettes Melon Duo de saucissons	Pâté de foie Pomelos Tartare de tomates et maïs Pêche au thon Lentilles vinaigrette terroir		Croquant de salade Rillettes à la sardine Betteraves râpées Houmous et mouillettes	Salade de riz Pizza au fromage Achards de légumes Salade club <small>(feuille de chêne, épaule, emmental, tomate)</small>
Omelette aux fromages Emincé de volaille sauce basilic	Escalope de veau Hâché grillé Filet de lieu sauce crème		Spaghettis Bolognaise 'Saucisse Knack	Colin pané citron Curry de foies de volaille
Haricots beurre à la provençale Boulgour	Purée de pommes de terre Choux-fleurs persillés		Spaghetti Haricots plats d'Espagne	Légumes à l'asiatique <small>(carottes batonnets, soja, Sauce NuacNam au curcuma)</small> Blé
Saint-Paulin Edam Vache qui rit Yaourt nature sucré	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes Carré de l'Est Yaourt nature sucré Gouda		Camembert Mimolette Tomme blanche Fondu Président Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Gouda Petit moulé Emmental
Compote tous fruits Gaufre au sucre Flan nappé au caramel Fruit de saison	Compote de pommes Abricots à la crème anglaise Cake au citron Fruit de saison Île Flottante		Brownies Fruit de saison Flan pâtissier Salade de fruits à la vanille Fusée aux fruits	Fruit de saison Compote de fruits mélangés Entremets à la vanille et Mikado Panna cotta aux myrtilles

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 7 au 11 octobre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre à la crème</p> <p>Crèmeux poivrons et croûtons</p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p> <p>Coleslaw</p> <p>Champignon à la crème</p>	<p>Tartinade de poivrons</p> <p>Œufs durs sauce piccalilli</p> <p>Smoothie au céleri et ketchup</p> <p>Quiche carotte mimolette</p>		<p>Carottes multicolore</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Bulgour façon libanaise</p> <p>Fonds d'artichauts et tomate</p> <p>Champignon à la crème</p>	<p>Tartine poivrons et chorizo</p> <p>Tomates sauce mangue</p> <p>Mousse de betterave au bleu</p> <p>Riz et moules au curry</p>
<p>Sauté de porc sauce pamplemousse</p> <p>Beignet de calamars à la romaine sauce aïoli</p>	<p>Boulettes de bœuf à l'aigre douce</p> <p>Boudin noir aux pommes</p>		<p>Saumonette sauce Hollandaise</p> <p>Jambon Braisé sauce crème</p>	<p>Haut de cuisse sauce condiment</p> <p>Couscous végétarien</p>
<p>Riz pilaf à l'ananas</p> <p>Cœur de Céleri braisé</p>	<p>Crumble carottes</p> <p>Pommes de terre Boulangères</p>		<p>Coquillettes tomate sauge</p> <p>Brunoise</p>	<p>Petits pois à la menthe</p> <p>Semoule</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Edam</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Gouda</p> <p>Emmental</p> <p>Chantilly au bleu sur croûton</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fondu Président</p> <p>Cantal</p>	<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Comté</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au cacao</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Smoothie à la framboise</p>	<p>Cake à l'orange</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Banane chocolat</p> <p>Fromage blanc spéculoos et lemon curd</p>		<p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Cake à la courgette et au chocolat</p> <p>Œufs en neige pop corn caramel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Moelleux aux pommes et spéculoos</p> <p>Oranges à la cannelle</p> <p>Entremets au citron</p> <p>Yaourt aux fruits</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 18 OCTOBRE 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs sauce mayonnaise ciboulette</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Tartare de tomates et maïs</p> <p>Salade de cocos aux herbes</p>	<p>Salade de surimi</p> <p>Salade douceur (carotte, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Farfalle au pistou</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Betteraves vinaigrette agrume</p>		<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Croquant de salade</p> <p>Salade de pommes de terre au jambon</p>	<p>Nid de céleri et radis</p> <p>Salade de Mâche aux lardons</p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Salade de maïs</p>
<p>Escalope de volaille</p> <p>Pavé de colin sauce safranée</p>	<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Cordon bleu</p>		<p>Gratin de Macaroni au jambon</p> <p>Œufs gratinés au thym et aux oignons</p>	<p>Poissonnette</p> <p>Haut de cuisse de poulet tandoori</p>
<p>Riz de grand-mère</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Frites</p> <p>Choux Romanesco</p>		<p>Macaroni</p> <p>Poireaux à la crème</p>	<p>Poêlée du jardin</p> <p>Semoule à la tomate</p>
<p>Yaourt aromatisé Emmental</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Edam</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Mimolette</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Camembert</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Liegeois vanille</p> <p>Compote de poires</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Bâtonnet de glace au chocolat</p>	<p>Rocher coco chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Panna cotta aux framboises</p> <p>Flamby caramel</p>		<p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits à la grenadine</p> <p>Banana bread</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Cake brisure de Daim</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Compote tous fruits</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