

## Semaine du 04 au 08 Novembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Vegetarien JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Le trio Mexicain (Haricots rouge, pois chiche, maïs, fromage)</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Crôquant de salade (batavia, anaans, tomate, pêche, vinaigrette Maison)</p>	<p>Crèmeux de poivron</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade de riz (Riz, poivron, thon)</p> <p>Salade Choubidou (chou rouge, raisin, huile moutarde, cassis)</p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette Maison à la pomme Menu Vegetarien</p> <p>Endives Vinaigrette Maison aux agrumes</p> <p>Betteraves sauce crémeuse</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Rillettes</p>	<p>Tortilla de patate douce</p> <p>Potage de légumes mijotés <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Roulade de Volaille</p> <p>Salade Impériale (feuille de chêne, carotte, pomme)</p> <p>Pizza au fromage</p>
<p>Cordon Bleu</p> <p>Penne au thon</p>	<p>Sauté de Bœuf Mironton</p> <p>Chipolatas</p>		<p>Omelettes Nature Menu Vegetarien</p> <p>Hachis Parmentier</p>	<p>Filet de Lieu noir sauce safranée</p> <p>Poulet aux herbes</p>
<p>Penne</p> <p>Haricots Beurre</p>	<p>Jardinière de légumes</p> <p>Lentilles</p>		<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ratatouille Menu Vegetarien</p> <p>Salade verte</p>	<p>Riz créole</p> <p>Epinard Béchamel</p>
<p>Edam</p> <p>St Paulin</p> <p>St Nectaire</p> <p>Petit Moulé Ail et Fines Herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Coulommiers camembert</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Mimolette</p>		<p>Fondu président</p> <p>Comté</p> <p>Fraidou</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petit suisse sucré</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cotentin</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Coulommiers</p>
<p>Flan à la vanille</p> <p>Panna Cotta au fromage blanc et à la pomme <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Entremets Caramel <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Fromage blanc spéculos et lemon curd</p> <p>Rocher coco <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Compote pommes abricots</p>		<p>Moelleux Myrtilles citron <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote Pommes Bananes</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits à la fleur d'oranger</p> <p>Gâteau de semoule <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Entremets au praliné <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Mousse fruits rouges</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 11 au 15 Novembre 2019



LUNDI	<i>Menu Vegetarien</i> MARDI <i>Menu Vegetarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	<p>Œufs durs sauce piccalilli</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Salade de céleri à la Parisienne</p> <p>Poireaux vinaigrette Maison</p> <p>Salade Thai Croquante <small>(iceberg, ananas, chou rouge, surimi, menthe)</small></p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Chicon à la boule de Lille <small>(endive, mimolette, Vinaigrette Maison)</small></p> <p>Carottes râpées Vinaigrette Maison</p> <p>Cervelas vinaigrette Maison</p> <p>Crêpes aux champignons</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Salade de blé <small>(Blé, tomate, maïs)</small></p> <p>Choux-fleur sauce Aurore</p> <p>Fenouil antipasti</p>	
	<p>Boulgour à la Mexicaine <small>(tomate, haricot rouge, ail, bo...)</small></p> <p>Palette de porc à la diable</p>		<p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Chorizette de porc <small>(porc, chorizo)</small></p>	<p>Rôti de veau aux champignons</p> <p>Nuggets de volaille</p>	
FERIE	<p>Julienne de légumes</p> <p>Boulgour</p>		<p>Torti</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Carottes et navets</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	
	<p>Gouda</p> <p>St Paulin</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt Nature sucré</p>			<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brie</p> <p>St Nectaire</p> <p>Fromy</p>	<p>Petit moulé</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Edam</p> <p>Croûte noire</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
	<p>Fruit de saison</p> <p>Crème aux œuf à la vanille</p> <p><b>FAIT MAISON</b></p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Entremet au caramel</p> <p><b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p>			<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes et pêches</p> <p>Riz au lait du Maharajah <small>(riz, lait, amandes, menthe)</small></p> <p><b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Pomme au four</p> <p>Cake au citron</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Ananas</p> <p>Entremet Vanille</p> <p><b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Flan Pâtissier Chocolat</p> <p><b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></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 18 AU 22 Novembre 2019



LUNDI <i>Menu Vegetarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Verrine de patate douce aux agrumes et surimi  Potage tomates vermicelles <i>Menu Vegetarien</i> FAIT MAISON  Salade de Haricots verts  Duo de saucissons  Salade chou chou (chou blan, chou rouge, sauce à l'ail)	Iceberg, Radis Noir  Salade Ninon (Feuille de chêne, crevette, ananas, persil)  Champignon à la Grecque  Friand au fromage		Salade Marco polo (tagliatelle, surimi, estragon)  Carottes sauce aneth  Chou blanc échalotes  Assiette de charcuteries (salami, pâté, roulade de dinde)  Potage Musard FAIT MAISON (flageolets, pommes de terre)	Lentilles vinaigrette du terroir  Coquillettes sauce cocktail  Œufs durs mimosa  Salade verte aux fines herbes
<i>Menu Vegetarien</i> Œufs brouillés  Poulet à l'Américaine	Rôti de porc à la moutarde  Boulette de bœuf à la coriandre		Emincé de dinde sauce caramel  Nems	Nuggets de poisson  Cervelas Obernois
Pommes Rösti aux légumes  Poêlée de légumes (haricot vert, chou fleur, champignons)	Petits pois  Farfalles		Légumes asiatique (courgette, poivron, oignon, fève)  Riz créole	Gratin de chou fleur  Blé façon Paëlla
Petit suisse sucré Yaourt nature sucré Petit moulé ail et fines herbes Tomme blanche	Brie Coulommiers Petit moulé Ail et Fines Herbes Vache qui rit Yaourt nature sucré		St Paulin Edam Petit moulé noix Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Bûchette mi-chèvre Petit moulé
Fruit de saison  Mousse Noix de coco  — Compote pommes ananas  Flan vanille  Beignet aux pommes	Semoule au lait FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME  Moelleux au fromage blanc et vanille FAIT MAISON  Entremets praliné FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME  Fruit de saison  Compote tous fruits		Roulé au chocolat FAIT MAISON  Fruit de saison  Entremet au caramel FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME  Compote pommes abricots  Crème caramel	Fruit de saison  Compote pommes fraises  Crème aux œufs à la vanille  Cake aux quetsches FAIT MAISON  Salade de fruits frais

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 25 au 29 Novembre 2019

LUNDI	<i>Menu Vegetarien</i> MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves Vinaigrette Maison</p> <p>Chou rouge et maïs vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Farfalle au pistou <i>(farfalle, fromage, ail, basilic, tomate)</i></p> <p>Potage à la Paysanne <b>FAIT MAISON</b> <i>(purée de céleri, pommes de terre, crème, carottes)</i></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Concombre à la crème</p> <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Cervelas à la vinaigrette Maison</p> <p>Iceberg à la vinaigrette du terroir</p> <p>Poireaux vinaigrette Maison</p>		<p>Salade Strasbourgeoise <i>(pommes de terre, échalote, saucisse de Strasbourg, emmental)</i></p> <p>Betteraves</p> <p>Crudités râpées aux épices <i>(carotte, céleri)</i></p> <p>Salade de brie au raisins</p> <p>Pâté de foie</p>	<p>Mélange salade noix et pommes</p> <p>Endives vinaigrette maison aux agrumes</p> <p>Crème aux champignons</p> <p>Salade de maïs</p>
<p>Escalope de volaille</p> <p>Saumonette sauce dieppoise</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Spaghettis à la Bolognaise de légumes</p> <p>Steck hâché</p>		<p>Filet de colin sauce poireaux</p> <p>Wings de poulet</p>	<p>Sauté de bœuf aux marrons</p> <p>Tartiflette</p>
<p>Haricots verts</p> <p>Purées de pommes de terre</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Spaghettis</p> <p>Fondu de poireaux</p>		<p>Riz au curcuma</p> <p>Duo Brocolis choux-Fleurs aux amandes</p>	<p>Purée de potiron</p> <p>Salade verte</p> <p>Torti</p>
<p>Camembert</p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Croq lait</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gouda</p>		<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit moulé noix</p> <p>Gouda</p>	<p>Fraidou</p> <p>Cotentin</p> <p>Croc lait</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Entremet caramel</p> <p><b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME</b></p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Donuts</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Oranges aux épices</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Tartelette à la crème</p> <p><b>FAIT MAISON</b></p> <p>Yaourt aux fruits</p>		<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Rissole raisins secs <b>FAIT MAISON</b> <i>(pâte feuilletée, crème pâtissière, œuf)</i></p> <p>Crémeux vanille kaki <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Liegeois vanille</p>	<p>Bananouil <i>(œuf, fromage blanc, banane, fenouil)</i></p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p><b>FAIT MAISON</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc crème de marron</p> <p>Île Flottante</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 02 au 06 DECEMBRE 2019

Menu Vegetarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri Remoulade</p> <p>Salade de Mâche</p> <p>Smoothie à la betterave</p> <p>Assiette de charcuterie</p>	<p>Potage St Germain (pois cassés) <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Endives aux pommes et noix</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade de Pommes de Terre</p>		<p>Salade Frisée aux croûtons</p> <p>Salade Coleslaw (carotte, chou blanc)</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Potage vert prés (haricot vert, pomme de terre, oignon, crème) <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Choux fleur à la Grecque</p>	<p>Taboulé</p> <p>Œuf Mayonnaise <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Salade douceur (carotte, frisée, betterave, chou blanc)</p>
<p>Gratin de macaroni au jambon</p> <p>Filet de Lieu sauce crème</p>	<p>Emincé de Bœuf aux carottes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p>		<p>Pilon de poulet rôti</p> <p>Jambon grillé</p>	<p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Plat complet végétarien <i>Menu Vegetarien</i></p>
<p>Haricot Beurre</p> <p>Macaroni</p>	<p>Carottes fraîches</p> <p>Haricot blanc à la tomate</p>		<p>Frites</p> <p>Légumes Cordiales</p>	<p>Purée d'Epinard <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Riz Pilaf</p>
<p>Fromage frais</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Emmental</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fondu Président</p>	<p>Brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Brebis crème</p> <p>Petit Moulé Ail et fines Herbes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Mimolette</p> <p>Gouda</p> <p>Croûte noire</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de poires</p> <p>Neige aux myrtilles (blanc d'œuf, crème anglaise aux myrtilles)</p> <p>Mousse cacao</p> <p>Gaufre</p>	<p>Beignet à l'abricot</p> <p>Entremet à la vanille et Mikado <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote pomme fraise</p>		<p>Smoothie à la vanille</p> <p>Entremet caramel <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Tarte Myrtilles <b>FAIT MAISON</b></p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Oranges à la cannelle</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Mousse aux spéculoos</p> <p>Rose des sables <b>FAIT MAISON</b></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 09 AU 13 Décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Taboulé Exotique</p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p> <p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Betaraves aux œufs durs</p> <p>Salade impériale (feuilles de chêne, carotte, pomme)</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Betaraves râpées ciboulette</p> <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Salade César (batavia, croutons, persil, ail, laitue)</p> <p>Salade de haricots mungo (haricot mungo, maïs, carotte, persil)</p>		<p>Salade chèvre noix</p> <p>Salade Club (salade, jambon, persil, tomate)</p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Mortadelle</p>	<p>Endives aux pommes</p> <p>Chou rouge râpé sauce Echalote</p> <p>Potage aux courgettes <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Friand fromage</p>
<p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Escalope de porc sauce pamplemousse</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Paëlla au poulet</p>		<p>Jambon Braisé</p> <p>Beignet de poisson</p>	<p>Moules gratinées</p> <p>Merguez</p>
<p>Haricots verts</p> <p>Gratin Dauphinois</p>	<p>Riz Paëlla <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Blettes</p>		<p>Duo de Courgettes</p> <p>Penne</p>	<p>Semoule</p> <p>Légumes tajine</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Camembert</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Bleu</p> <p>Cotentin</p>		<p>Fondu Président</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>Froamge blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Brie</p> <p>Petit moulé</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau Basque</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Compote pommes bananes</p>	<p>Brownies</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Panna cotta au fromage blanc à la poire <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Liegeois Chocolat</p>		<p>Crème à la noix de coco</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Compote de fruits meringuée</p>	<p>Compote de poire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pomme gourmande</p> <p>Entremet chocolat <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Tarte aux pommes <b>FAIT MAISON</b></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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>Menu Vegetarien</small>	VENDREDI
<p>Surimi Mayonnaise</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Maison</p> <p>Soupe à l'oignon FAIT MAISON</p> <p>Salade de lentilles bûchette et miel</p>	<p>Tartinade de fromages aux herbes</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade colombienne <small>(haricot rouge, feuille de chêne, maïs de palmier)</small></p> <p>Chou blanc sauce mangue</p>		<p><small>Menu Vegetarien</small></p> <p>Potage de Citrouille FAIT MAISON</p> <p>Salade Anglaise <small>(petits pois, bouillon de légumes, menthe)</small></p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p> <p>Salade verte aux agrumes</p>	<p><b><u>REPAS DE NOËL</u></b></p>
<p>Palette de porc sauce diable</p> <p>Nuggets volaille</p>	<p>Filet de lieu au basilic</p> <p>Steck Hâché</p>	<p><b><u>BONNES VACANCES</u></b></p>	<p><small>Menu Vegetarien</small></p> <p>Nuggets de blé Fromage Epinards</p> <p>Rougail de saucisse fumée</p>	
<p>Blé à la catalane</p> <p>Choux fleurs persillés</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Bouलगour pilaf</p>	<p><b><u>DE NOËL</u></b></p>	<p>Petit pois au jus</p> <p>Riz créole <small>Menu Vegetarien</small></p>	
<p>Edam</p> <p>Croûte noire</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt Nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>St Nectaire</p> <p>St Paulin</p>		<p>Petit Suisse nature sucré</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gouda</p>	
<p>Mousse au pain d'Epices</p> <p>Entremets à la vanille FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME</p> <p>Compote de pommes et pêches</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Donuts</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau yaourt et aux pommes FAIT MAISON</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Smoothie ananas</p> <p>Yaourt à boire</p>		<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Œuf en neige caramel</p> <p>Pavlova <small>(fruits rouges, Meringuette, mousse)</small> FAIT MAISON</p>	

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