

# Semaine du 06 au 10 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Vegetarien VENDREDI
<p> Farfalle au pistou (farfalle, fromage, ail, basilic)</p> <p> Salade de riz (riz, carottes, maïs)</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Betteraves à la vinaigrette Maison </p>	<p> Salade aux 3 fromages </p> <p> Endives aux pommes</p> <p> Potage du cultivateur <b>FAIT MAISON</b></p> <p> Cake aux deux fromages <b>FAIT MAISON</b></p> <p> Saucisse sec</p>		<p>Club sandwich </p> <p>Carottes râpées vinaigrette Maison</p> <p>Céleri Remoulade </p> <p>Taboulé aux petits légumes marinés</p> <p> Potage de potiron <b>FAIT MAISON</b></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i> Œuf Mayonnaise <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Pâté de foie</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Haricots verts au maïs</p> <p> Salade douceur (carotte, frisée, betterave, chou blanc)</p>
<p> Escalope de dinde sauce forestière</p> <p>Beignet de poisson sauce tartare</p>	<p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Kefta d'agneau à l'harissa</p>		<p>Sauté de Bœuf braisé au jus</p> <p>Chipolatas</p>	<p>Marmite de poisson</p> <p>Croque Monsieur</p> <p>Croque Monsieur Végétarien <i>Menu Vegetarien</i></p>
<p>Gratin de choux fleurs persillés</p> <p>Boulgour pilaf</p>	<p>Haricots beurre</p> <p>Semoule</p>		<p>Petits pois</p> <p>Pennes</p>	<p> Riz créole </p> <p>Salade verte</p> <p>Blettes au gratin sauce Béchamel</p>
<p>Fraidou</p> <p>St Paulin</p> <p>Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Croûte noire</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Emmental</p>		<p>Tomme Blanche</p> <p>Camembert</p> <p>St Nectaire</p> <p>Yaourt Nature sucré</p> <p>Fondu Président</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Edam</p> <p>Gouda</p> <p>Fromy</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Liegeois à la vanille</p> <p>Gaufre fantasia</p>	<p> Galette de rois Frangipane</p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Galettes des rois Briochés </p>		<p>  Semoule au lait <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME</b></p> <p>Pomme au four</p> <p>Fruit de saison</p> <p> Cookies <b>FAIT MAISON</b></p>	<p>Fruit de saison</p> <p> Salade de fruits</p> <p>Tarte au citron <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Mousse au pain d'épices</p>



Toutes nos viandes sont origines France



Fait Maison

Local

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	<i>Menu Vegetarien</i> JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâche </p> <p>Endives vinaigrette agrumes</p> <p>Assiette de charcuteries (salami, pâté, roulade de dinde)</p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p>	<p>Potage Musard (flageolet, pomme de terre, légumes, oignons, crème) <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Salade so british (chou blanc, fenouil, raisin, pomme, carotte, fromage frais)</p> <p>Crostini tomate emmental</p> <p>Betteraves vinaigrette agrumes Maison</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Champignon à la crème</p> <p>Œufs durs mimosa</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Salade verte  <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Pain de légumes (fromage blanc, semoule, œuf, carotte, sauce aneth, ail, oignon)</p>	<p>Duo de carottes râpées vinaigrette Maison</p> <p>Salade Club (feuille de chêne, Jambon, emmental, tomate)</p> <p>Verrine de cervelas à la vinaigrette</p> <p>Crêpe au fromage</p>
<p>Hachis parmentier</p> <p>Filet de lieu noir à la Tunisienne</p>	<p>Sauté de porc sauce Charcutière</p> <p>Nuggets de volaille</p>		<p>Riz à la Mexicaine (tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron)</p> <p>Wings de poulet Tex Mex</p>	<p>Colin pâné et citron</p> <p>Omelette Nature <b>FAIT MAISON</b></p>
<p>Purée</p> <p>Salade verte</p> <p>Brunoise de légumes saveur orientale</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>Frites</p>		<p>Riz aux petits légumes</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Choux verts braisés</p> <p>Semoule</p>
<p>Coulommiers</p> <p>Mimolette</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromy</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>St Paulin</p> <p>Petit moulé</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gouda</p> <p>Camembert</p> <p>Fraidou</p>	<p>Petit Moulé Ail et fines herbes</p> <p>Emmental</p> <p>Fondu Président</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt Nature sucré</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Gratin de pêches</p> <p>Entremets Praliné <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Barre Bretonne nappé de chocolat</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Mousse au cacao</p> <p>Ananas et caramel au lait</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>		<p>Fruit de saison</p> <p>Moelleux au fromage <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Banane au four</p> <p>Entremet chocolat <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Compote de poires</p>	<p>Roulé au chocolat <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Panna cotta au fromage blanc à la pomme <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Poire aux amandes</p>

Toutes nos viandes sont origines France Fait Maison Local 

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 20 AU 24 JANVIER 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Vegetarien VENDREDI
<p> Betteraves viniagrette Maison</p> <p>Salade de choux à la Parisienne</p> <p>Macédoine à la Mayonnaise</p> <p>Pâté de foie</p>	<p> Salade verte aux croûtons emmental</p> <p>Salade de surimi</p> <p>Pain de légumes (fromage blanc, semoule, œuf, carotte, sauce aneth, ail, oignon)</p> <p>Friand au fromage</p>	<p><i>Bon Appétit</i></p>	<p> Endives vinaigrette agrumes Maison</p> <p>Verrine de Cervelas</p> <p>Farfalles méditerranéennes (farfalles, boulgour, thon, sauce à l'ail)</p> <p>Rillettes à la sardine</p>	<p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Mortadelle</p> <p> Potage Choisy (épinard, Pommes de terre, laitue, oignon crème) <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Pâté de campagne</p>
<p>Cordon bleu</p> <p>Boudin noir aux pommes</p>	<p>Sauté de Bœuf aux carottes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p>		<p>Parmentier de poisson</p> <p>Jambon braisé</p>	<p>Pennes Tandooris</p> <p>Steak hâché sauce Ketchup</p>
<p>Boulgour sauce tomate</p> <p>Poêlée de Guyane (Céleri, carotte, champignon)</p>	<p>Lentilles</p> <p>Julienne de Légumes</p>		<p>Salade verte </p> <p>Haricots verts</p> <p>Purée</p>	<p> Carottes à la ciboulette</p> <p> Pennes</p>
<p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>St Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Edam</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Croûte noire</p> <p>Gouda</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Tomme blanche</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc touche kiwi</p> <p>Smoothie banane et pommes <b>FAIT MAISON</b> </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Compote pommes cassis</p>	<p>Mousse aux spéculoos</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pomme et fondue chocolat</p> <p>Tarte Myrtilles</p>		<p>Cake aux chocolats blanc et noir  <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Pain d'épices</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Île Flottante</p>	<p>Compote de pommes et cassis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Douceur lactée au citron</p> <p>Bananouil   <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME</b> (banane fenouil, œuf, fromage blanc, lait)</p>




























Toutes nos viandes sont origines France


Fait Maison

Local

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

**COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH**

Menu Végétarien LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade composé 1/ Menu Végétarien</p> <p>Pamplemousse</p> <p> mous de haricots blanc au curry</p> <p>Friand à la viande</p> <p>Salade Piemontaise</p>	<p>Pommes de terre au thon</p> <p>Coquille sauce cocktail</p> <p>Potage Butternut  FAIT MAISON</p> <p>  Salade chou carotte</p>		<p> Soupe chinoise aux vermicelles</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Salade de haricots mungo  (haricots mungo, maïs, carotte, persil, feuille de chêne)</p> <p>Chou blanc vinaigrette façon chinoise Maison</p> <p></p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Iceberg vinaigrette orientale Maison</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Crêpe aux fromages</p>
<p>Menu Végétarien</p> <p>Couscous Végétarien</p> <p>Meguez</p>	<p> Poulet sauce poulet</p> <p>Feuilletée de poisson au beurre blanc</p>		<p>Emincé de Bœuf aux oignons sauce Aigre douce</p> <p>Beignet de poisson sauce tartare</p>	<p>Blanquette de colin</p> <p>Longe de porc aux herbes</p>
<p>Menu Végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Navets braisés</p>	<p>Fondue de poireaux aux petits légumes</p> <p>Pommes de terre vapeur</p>		<p>Riz Cantonnais</p> <p>Chop suey de légumes (champignons, carotte, courgette, poivron, oignon, fève haricot)</p>	<p>Purée de potiron</p> <p>Coudes</p>
<p>Croq lait</p> <p>St Paulin</p> <p>Mimolette</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Coulommiers</p> <p>Comté</p> <p>Fraidou</p>		<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cantal</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Edam</p> <p>Blau</p> <p>Fondu président</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de poires</p> <p>Banane au four</p> <p>Fruit de saison</p> <p> Palmier FAIT MAISON</p>	<p>  Fruit de saison</p> <p>Panna cotta au chocolat FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p> <p> Gâteau aux abricots FAIT MAISON</p> <p>Œuf en neige au caramel</p>		<p>Crémeux au fruits FAIT MAISON </p> <p>Compote pommes et pêches</p> <p>  Fruit de saison </p> <p>Tapioca au lait à la banane FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Rocher Coco  FAIT MAISON</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Roulé aux myrtilles  FAIT MAISON</p> <p> Entremets chocolat  FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Liegeois Vanille</p>

Toutes nos viandes sont origines France 

Fait Maison 

Local 

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 03 AU 07 FEVRIER 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> C'est la Châteaufort</p> <p>Cornet de jambon macédoine mayonnaise</p> <p>Verrine de choux rouges</p> <p>Taboulé aux petits légumes marinés</p> <p>Duo de saucissons</p>	<p> Menu Vegetarien</p> <p> C'est la Châteaufort</p> <p>Trio de salade aux croûtons et œuf</p> <p>Duo carotte et navets sauce fraîcheur</p> <p>Rillettes de porc</p> <p>Houmous et mouillettes</p> <p>Potage poireaux Pommes de terre</p> <p><b>FAIT MAISON</b></p>		<p>Betteraves Vinaigrette Maison</p> <p>Salade verte au maïs</p> <p>Quiche de légumes</p> <p>Salade Méditerranéenne  (couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron)</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Potage de légumes  <b>FAIT MAISON</b></p> <p> Salade frisée aux lardons</p>
<p>Nuggets de volaille</p> <p>Sauté de porc aux olives</p>	<p> Menu Vegetarien</p> <p>Tartiflette Végétarienne</p> <p>Tartiflette</p>		<p>Chorizette de porc</p> <p>Blé lentilles et maïs</p>	<p>Moules gratinées</p> <p>Spaghettis Bolognaise</p>
<p>Semoule à la sauce tomate</p> <p>Petits pois</p>	<p> Salade Verte</p>		<p>Carottes navet</p> <p>Frites</p>	<p>Spaghettis</p> <p>Haricots Beurre</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fraidou</p>	<p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fondu Président</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cotentin</p>	<p>Croûte Noire</p> <p>Gouda</p> <p>Croc'Lait</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Oranges aux épices</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Gaufre fantasia</p> <p><i>Animation crêpe pour la collège</i></p>	<p>Gâteau de semoule</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>  Fruit de saison</p> <p>Duo entremets praliné et vanille</p> <p><b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Compote Pommes bananes </p> <p><i>Animation crêpe pour le Lycée</i></p>		<p> Entremet caramel  <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Neige aux myrtilles (blanc d'œuf, crème anglaise aux myrtilles)</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compotée caramel et pain d'épices</p> <p>Mousse aux spéculooc</p> <p>crème vanille</p> <p>Roses des sables  <b>FAIT MAISON</b></p>

Toutes nos viandes sont origines France

Fait Maison

Local

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 10 AU 14 FEVRIER 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Vegetarien JEUDI	VENDREDI
<p>Choux chinois à la mimolette</p> <p> Salade verte aux agrumes</p> <p>Farfalle au pistou <small>(farfalle, fromage, ail, basilic, tomate)</small></p> <p>Pâté de foie</p> <p>Radis noir</p>	<p>Salade de Blé Méditerranéenne</p> <p>Taboulé</p> <p> Céleri et mimolette</p> <p> Potage de légumes <b>FAIT MAISON</b></p>		<p><b>Menu Vegetarien</b></p> <p>Potage à la Paysanne <small>(purée de céleri, pommes de terre, crème, carottes)</small></p> <p> <b>FAIT MAISON</b></p> <p>Iceberg à la vinaigrette du terroir <b>Menu Vegetarien</b></p> <p>Pamplemousse</p> <p>Cervelas vinaigrette Maison</p> <p>Salade de pommes de terre</p>	<p>Chouc chinois et pommes</p> <p> Salade verte au thon</p> <p>Endive vinaigrette agrume Maison</p> <p>Boulgour à l'oriental <small>(boulgour, raisin, abricot, petit pois, vinaigrette cumin)</small></p>
<p>Cœufs brouillés</p> <p>Poulet Rôti</p>	<p>Rôti de veau aux champignons</p> <p>Knacki</p>		<p>Boulette de bœuf à la coriandre</p> <p>Pâné de blé fromage Epinard <b>Menu Vegetarien</b></p>	<p>Pavé de colin à la crème de persil</p> <p>Pizza aux légumes</p> <p>Pizza Jambon</p>
<p>Haricots verts</p> <p>Pommes de terre au four</p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>Blé aux épices</p>		<p>Pennes</p> <p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Riz au curcuma</p> <p>Salade verte</p> <p>Carottes au cumin</p>
<p>Fraidou</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>St Nectaire</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Camembert</p>		<p>Tomme blanche</p> <p>Emmental</p> <p>Coulommiers</p> <p>Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt Nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Mimolette</p> <p>St Paulin</p> <p>Petit moulé noix</p>
<p>Pommes au four et speculoos</p> <p>  Entremet praliné <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p>Compote de poires</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Smoothie bananes et pommes <b>FAIT MAISON</b> </p> <p>Chou à la vanille</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Compote pommes / framboises</p>		<p>Entremet caramel et poire <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</b></p> <p> Liégeois au chocolat </p> <p>Cake au miel <b>FAIT MAISON</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Crème aux œufs à la vanille <b>FAIT MAISON</b> </p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Compote pommes et pêches</p>

Toutes nos viandes sont origines France

Fait Maison

Local

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

**COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH**