

Semaine du 02 au 06 Mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu Vegetarien</i>	VENDREDI
<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Salade verte</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Concombre à la crème</p>	<p>Potage à la Paysanne (poireaux, navets, carottes) FAIT MAISON</p> <p>Crudités râpées aux épices (carottes, céleris)</p> <p>Houmous et mouillettes</p> <p>Salade piémontaise (Pommes de terre, cornichon, tomates, jambon, œuf, mayonnaise)</p>		<p>Radis</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Salade Antilles (Feuille de chêne, croûtons, vinaigrette, ananas, pamplemousse)</p> <p>Assiette de charcuteries (salami, pâté, roulade de dinde)</p> <p>Taboulé exotique</p>	<p>Cornet de jambon macédoine</p> <p>Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron)</p> <p>Museau vinaigrette</p> <p>Salade Impériale (Feuille de chêne, carotte, pomme)</p>
<p>Boulettes de bœuf au curry</p> <p>Pavé de colin à la provençale</p>	<p>Poulet Basquaise</p> <p>Escalope de porc sauce charcutière</p>		<p>Escalope de veau Hâchée</p> <p>'Coquillettes Tandori</p>	<p>Colin pané et quartier de citron</p> <p>Emincé de dinde sauce caramel</p>
<p>Semoule à la menthe</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Courgettes</p>		<p>Coquillettes</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Duo haricots verts Haricots beurres</p> <p>Boulgour Pilaf</p>
<p>Fondu Président</p> <p>Petit moulé</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>St Paulin</p>	<p>Gouda</p> <p>Croûte noire</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Saint Nectaire</p>		<p>Camembert</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cotentin</p> <p>Emmental</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pave 1/2 sel</p> <p>Gouda</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Flan chocolat FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Gaufre au sucre glace</p> <p>Mousse banane</p>	<p>Duo de mousse au chocolat</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Cake aux deux amandes FAIT MAISON</p> <p>Fruits de saison</p>		<p>Fruits de saison</p> <p>Entremet citron FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Compote pommes cassis</p> <p>Clafoutis aux pommes FAIT MAISON</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Banane au four</p> <p>Moelleux Myrtilles citron FAIT MAISON</p> <p>Fromage blanc au sirop de grenadine</p> <p>Salade de fruits exotiques</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 09 au 13 Mars 2020

LUNDI <i>Menu Vegetarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Quiche Lorraine</p> <p>Œufs durs sauce piccalilli (œuf, sauce piccalilli)</p> <p>Pâté de foie </p> <p>Carottes râpées vinaigrette <i>Menu Vegetarien</i></p>	<p>Semoule à l'andaïouse (couscous, petit pois, olive, thym, carotte, tomate)</p> <p>Saalde de pommes de terre aux légumes (Pommes de terre, tomates, petit pois, fromage frasi, persil)</p> <p>Betteraves sauce crémeuse</p> <p>Iceberg à la vinaigrette au caramel</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Radis Beurre</p> <p>Carrousel de crudités  (carottes, céleri, concombre)</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Oignon rings sauce basilic</p>	<p>Endives carottes</p> <p>Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda)</p> <p>Torti façon piémontaise (Torti, maïs, tomate, épaule)</p> <p>Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Mâche aux lardons </p>
<p>Tartiflette <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Tartiflette Végétarienne</p>	<p>Saucisse Knack</p> <p>Poulet Yassa</p>		<p>Waterzooï de poissons</p> <p>Pavé du fromager à l'emmental</p>	<p>Coquille de poisson</p> <p>Carbonnade Flamande</p>
<p>Salade verte <i>Menu Vegetarien</i></p>	<p>Carottes Berbères</p> <p>Lentilles</p>		<p>Riz Pilaf 4 épices</p> <p>Petits pois</p>	<p>Choux de Bruxelles</p> <p>Pommes frites</p>
<p>Brie</p> <p>Camembert</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Comté</p>	<p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Cantal</p>		<p>Cotentin</p> <p>Fondu Président</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>St Nectaire</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Emmental</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Tomme Blanche</p>
<p>Fruits de saison </p> <p> Entremet vanille  FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME</p> <p>Compote de pommes et abricots</p> <p>Eclair chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Cake à l'orange  FAIT MAISON</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Fromage Blanc au sirop de cassis</p> <p>Crème au caramel</p>		<p>Mousse spéculoos</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Ananas sirop épice </p> <p>Ile flottante</p> <p>Flan Pâtissier FAIT MAISON</p>	<p>Moelleux framboises spéculoos FAIT MAISON </p> <p>Mousse cacao</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Compote de fruits</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 16 au 20 Mars 2020

LUNDI <i>Menu Vegetarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Champignons à la Grecque</p> <p>📍 Salade Coleslaw (carottes, chou blanc) <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade des Antilles (Feuille de chêne, croûtons, vinaigrette, ananas, pamplemousse)</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Semoule à l'andalouse (couscous, petit pois, olive thym, carottes)</p>	<p>Maïs aux deux poivrons</p> <p>Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron)</p> <p>📍 Croquant de salade (batavia, ananas, tomate, pêche)</p> <p>Carottes râpées vinaigrette 📍</p> <p>Taboulé</p>		<p>Salade club (feuille de chêne, épaule, emmental, tomate)</p> <p>Salade au brie aux raisins</p> <p>Pêche au thon</p> <p>Smoothie à la betterave 📍 FAIT MAISON</p> <p>Velouté de légumes 📍 FAIT MAISON</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>📍 Céleri rémoulade 📍</p> <p>Raita de concombre au yaourt</p> <p>Légumes à la Grecque</p> <p>Farfalle au pistou (farfalle, fromage, ail, basilic, tomates)</p>
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Fajitas de viande</p> <p>Fajitas végétariennes</p>	<p>Palette de porc sauce diable</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p>		<p>Nuggets de volaille</p> <p>Poisson du Marché</p>	<p>Filet de colin sauce safrané</p> <p>Steak Hâché</p>
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade verte</p>	<p>Blé Tandori</p> <p>Printanière de légumes</p>		<p>Ratatouille</p> <p>Purée de Pommes de terre</p>	<p>Riz de grand-mère</p> <p>Carottes fraîches persillées</p>
<p>Camembert coulommiers</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Mimolette</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Petit moulé</p> <p>Montboissier</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Edam</p>		<p>Tomme blanche</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Emmental</p>	<p>Croûte noire</p> <p>Gouda</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Camembert</p>
<p>Flan à la vanille</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Fruit de saison 📍</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>📍 Fruit de saison</p> <p>Palmier</p> <p>Banane au four</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Île Flottante</p>		<p>Cake à l'orange 📍 FAIT MAISON</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Fruit de saison 📍</p> <p>Compote pommes bananes</p>	<p>Compote de poires</p> <p>Pomme au four</p> <p>📍 Flan Pâtissier 📍 FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME</p> <p>Fruit de saison 📍</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 <i>Menu Vegetarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc sauce fruits rouge Salade Grecque Pâté de foie <i>Menu Vegetarien</i> Salade Brésilienne (riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois) Salade chef (salade emmental œuf)	 Saucisson sec Iceberg à la vinaigrette du terroir  Concombre vinaigrette Tartine de la mer (thon, sauce béchamel, pain de mie, emmental) Pomelos		Charcuterie Betteraves sauce crémeuse  Poireaux vinaigrette Cake aux deux fromages FAIT MAISON 	Carottes et pommes râpées  Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda) Avocat Mayonnaise Taboulé Radis
Couscous Merguez Couscous Végétarien <i>Menu Vegetarien</i>	Spaghettis Bolognaise Boudin Noir aux pommes		Beignet de poisson Poulet à l'estragon	Sauté de porc sauce pamplemousse Filet de dorade au Fenouil
Semoule <i>Menu Vegetarien</i> Légumes couscous	Légumes cordiales Spaghettis		Torsade Brocolis	Poêlée courgettes Pommes grenailles aux épices
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Petit moulé Tomme blanche St Nectaire	Gouda St Paulin Bleu Fondu Président Yaourt nature sucré		Fromage Blanc Yaourt nature sucré Brie Cantal Croc lait	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou Mimolette Gouda Yaourt Nature sucré
Compote de pommes Pêche au sirop  Fruit de saison Gâteau Basque Yaourt aux fruits	Mousse chocolat Liégeois vanille  Fruit de saison Compote de fruits Glace chocolat		 Fruit de saison Compote pommes pêches Stracciatella Brownies FAIT MAISON 	Compote de pêche  Panna cotta chocolat FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME  Pomme au four Roulé aux Framboises:  FAIT MAISON

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 30 Mars au 03 Avril 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu Vegetarien</i>	VENREDI
<p>Pâté de foie</p> <p>Taboulé</p> <p> Concombre au maïs</p> <p>Salade chinoise <i>(haricot mungo, concombre, jambon, feuille de chêne)</i></p>	<p> Salade verte aux croûtons et lardons</p> <p>Carottes râpées vinaigrette à la pomme</p> <p> Gaspacho de courgettes et chèvre</p> <p>Salade Corine <i>(riz, jambon, maïs)</i></p>		<p>Charcuterie</p> <p> Céleri remoulade</p> <p><i>Menu Vegetarien</i> Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Crostini tomate emmental</p> <p> Concombre Bulgare</p>	<p>Salade d'haricots verts</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Pâté de foie</p> <p> Salade So British <i>(chou blanc, fenouil, raisin, pomme, carottes)</i></p>
<p>Sauté de volaille à la crème</p> <p>Gratin de la mer <i>(colin, crème, champignon, moule, emmental)</i></p>	<p>Petit Salé aux lentilles</p> <p>Tranche de foie sauce poivre vert</p>		<p> Lasagne Bolognaise</p> <p><i>Menu Vegetarien</i> Lasagne de légumes</p>	<p>Moules gratinées</p> <p>Cordon Bleu</p>
<p>Petits pois carottes</p> <p>Polenta au beurre</p>	<p>Lentilles</p> <p>Julienne de légumes</p>		<p>Salade verte <i>Menu Vegetarien</i></p>	<p>Riz au curcuma</p> <p>Salsifis</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Croûte noire</p> <p>Chevretine</p> <p>Tomme Blanche</p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Petit moulé noix</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Mimolette</p>		<p>Fromage Blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cotentin</p> <p>Tomme Blanche</p>	<p>Petit moulé</p> <p>Croc lait</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>St Nectaire</p>
<p> Fruits de saison</p> <p>Mousse au pain d'épices</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Gaufre fantasia</p> <p>Compote pommes poires</p>	<p>Ananas sirop épicé</p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Flan abricotine FAIT MAISON </p> <p>Liegeois chocolat</p>		<p>Mousse citron</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Eclair chocolat</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p> Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Mousse nougat </p> <p> Entremet chocolat poires FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Yaourt aux fruits</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	JEUDI <small>Menu Vegetarien</small>	VENREDI
Salade de lentilles aux poivrons Farfalle méditerranéennes (thon, ail, surimi) Duo de carottes râpées vinaigrette Smoothie à la Betterave FAIT MAISON Radis Beurre	Quiche Lorraine Céleri remoulade Verrine de cervelas à la vinaigrette Pain de légumes (fromage blanc, semoule, œuf, navet, carotte, sauce aneth) FAIT MAISON		Salade de pommes de terre au thon Choux fleur sauce Aurore Salade Club (feuille de chêne, épaule, emmental, tomate) Mortadelle <small>Menu Vegetarien</small> Cake mimolette FAIT MAISON	Œuf au nid Salade Coleslaw Soupe Vichyssoise FAIT MAISON Nid de radis
Jambon Braisé Emincé de Bœuf aigre douce	Chipolatas Saumonette sauce basquaise		Pennes paprika coco Paupiette de veau	Gigot de mouton au thym Hâchi parmentier pascal
Epinard à la Béchamel Pommes vapeur	Blé à la citronnelle Piperade		Pennes <small>Menu Vegetarien</small> Courgettes à la Provençale	Duo d'haricots verts et Haricots Beurres Flageolets à la crème Salade verte
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Chèvre buchette Cotentin Emmental	Fraidou Petit moulé Tomme blanche Yaourt nature sucré		Petit Suisse nature sucré Yaourt nature sucré Camembert Petit moulé ail et fines herbes Brie	Saint Paulin Mimolette Vache qui rit Yaourt nature sucré
Fruits de saison Ananas Compote de poires Beignet aux sucre	Mousse spéculoos Entremet caramel FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME Pain perdu FAIT MAISON Fruits de saison Compote pommes abricots		Fruits de saison Flan à la Vanille Compote de pommes Mini chou à la vanille et chocolat Yaourt aromatisé	Nid de pâques au chocolat FAIT MAISON Mousse aux petits beurre Nid de pâques à la Fraise FAIT MAISON Compote pommes fraises

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