

Semaine du 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade hollandaise <small>(salade, tomate, gouda)</small> Carottes râpées vinaigrette Saucisson à l'ail Artichauts à la vinaigrette Taboulé		Pastèque œufs durs mayonnaise Salade de riz <small>(riz, haricot rouge, poivrons)</small> Melon Salade thaï croquante <small>(iceberg, ananas, chou rouge, surimi, menthe, carotte, sauce nuac nam)</small>	Pâté de foie Rillettes à la sardine Mousse de tomate et fromage frais Salade mélangée, radis et emmental <small>(salade, emmental, radis)</small>
	Poulet sauce champignon Hachis parmentier		Rôti de veau Nuggets de poisson	Paupiette de veau Poisson en papillote
	Purée de pommes de terre Jardinière de légumes		Courgettes Pennes	Semoule berbère Ratatouille
	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes Coulommiers Yaourt nature sucré		Camembert Tomme blanche Pave 1/2 sel Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Fromage fondu à l'emmental Croûte noire
	Bâtonnet de glace à la vanille Smoothie banane et fraise Fruits de saison Flan nappé caramel		Roulé aux framboises Entremets à la vanille AU LAIT DE ST MÊME Fruits de saison Liegeois chocolat Fromage blanc	Fruits de saison Salade de fruits Mousse aux petits beurre Compote pommes cassis

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 07 AU 11 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe froide andalouse (poivron, oignon, basilic, tomate, concombre, croûtons)</p> <p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Blé au pistou (blé, ail, tomate, basilic)</p> <p>Iceberg vinaigrette orientale</p> <p>Concombre Guyannais</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade coleslaw (chou, carotte)</p> <p>Crudité et tomates chips</p> <p>Salade de pâtes et poivrons sauce chèvre</p> <p>Pain de courgettes</p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Houmous de haricots blancs au curry</p> <p>Taboulé de quinoa </p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Mousse de thon </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Salade Brésilienne (riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois)</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Taboulé</p>
<p>Chipolatas</p> <p>Omelette nature <i>Menu Végétarien</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Chili végétarien</p> <p>Chili con carne</p>		<p>Steack Hâché</p> <p>Pavé de colin à l'aneth</p>	<p>Wings de poulet</p> <p>Cassoulet de la mer</p>
<p>Frites</p> <p>Brocolis</p>	<p>Haricots verts</p> <p>riz</p>		<p>Petits pois</p> <p>Macaronis</p>	<p>Carottes braisé</p> <p>Semoule à la citronnelle</p> <p>Salade verte</p>
<p>Froamge nature sucré</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Gouda</p> <p>Mimolette</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brie</p> <p>Cotentin</p> <p>Emmental</p>
<p> Fruits de saison</p> <p>Compote pommes pêches</p> <p>Flan vanille</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p> Entremet au citron AU LAIT DE ST MÊME</p> <p> Smoothie vanille</p> <p>Gâteau chocolat </p> <p> Fruits de saison</p> <p>Compote pommes fraises</p>		<p> Fruits de saison</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Gâteau aux pêches </p> <p>Stracciatella</p>	<p>Barre Bretonne</p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Flamby caramel </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 14 AU 18 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Vegetarien</i> Œufs durs sauce piccalili Pâté de foie Assiette de crudités (carottes, céleri, tomates, salade) Duo de concombre et maïs	Salade de carottes, betteraves et kiwi Tomates sauce fruits rouges Quiche Lorraine Cake à l'emmental aux olives Salade Corinne (riz, jambon, maïs)		Farfalle au pistou (farfalle, fromage, ail, basilic, tomates) Salade de maïs Haricots verts à l'échalote Pâté de campagne Salade impériale (feuille de chêne, carottes, pommes)	Salade Colombienne (haricots rouges, feuille de chêne, maïs, couer de palmier) Salade Rochelle (Céleri, ananas, pommes, radis) Gaspacho courgette chèvre Duo de saucisson
<i>Menu Vegetarien</i> Pennes à l'Andalouse Pennes carbonara	Sauté de bœuf au curcuma Poissonnette sauce tartare		Nuggets de volaille Andouillette sauce moutarde	Poisson du jour Pizza
Pennes Aubergines braisées	Semoule berbère Légumes couscous		Poêlée de champignons Brocolis Riz créole	Blé à la coriandre Jardinière de légumes
Fromage blanc Yaourt nature sucré Coulommiers Petit moulé	Cotentin pave 1/2 sel Emmental Yaourt nature sucré		Gouda St Paulin Fraidou Yaourt nature sucré	Brie Carré de l'Est Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré
Fruits de saison Mousse chocolat au lait Salade de fruits Entremet citron AU LAIT DE ST MÊME Beignet aux sucres	Compote de pommes et bananes Pêche au sirop Gâteau marbré Fruits de saison		Fruits de saison Cake au miel Liegeois café Fromage blanc aux myrtilles Panna cotta AU LAIT DE ST MÊME	Mousse cacao Bâtonnet de glace à la vanille Compote de pommes Fruits de saison

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 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Vegetarien</i> Nid de céleri et radis Betteraves et concombres Aubergine à l'Italienne (aubergines, tomates, ail, basilic) Semoule à l'andalouse (couscous, petits pois, tomates, olives, thym, carottes)	Salade de lentilles aux poivrons Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron) Tomates sauce fruits rouges Courgettes râpées mozzarella Pâté en croûte		Duo de pastèque et tomates Salade de brie aux raisins Crêpe au fromage Houmous de pois cassé à la menthe Salade de penne vinaigrette	Cervelas à la vinaigrette Œufs durs sauce cocktail Salade haricots verts et pommes de terre Salade antiboise (macédoine, tomate, feuille de chêne)
<i>Menu Vegetarien</i> Omelette fromage Ravioli à la volaille	Echine de porc sauce moutarde Boulgour tandoori		Sauté de bœuf au jus Cordon bleu	Beignet de poisson Boudin noir aux pommes
Pêle mêle de légumes Salade verte Coquillettes	Petits pois Frites		Courgettes à l'ail Purée de pommes de terre	Riz cantonnais Jardinière de légumes
Fondu Président Fraidou camembert Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Croûte noire Petit moulé		Tomme blanche Brie Cotentin Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Mimolette Petit moulé aux noix
Mousse chocolat Gâteau de riz AU LAIT DE ST MÈME Fruits de saison Donuts Compote de fruits	Fruits de saison Flan à la vanille Comme un œuf au plat AU LAIT DE ST MÈME Mille feuille chocolat Compote de fruits		Crème vanille Barre Bretonne Duo entremets au praliné et vanille AU LAIT DE ST MÈME Fruits de saison Compote pommes fraises	Fruits de saison Compote de poires Glace chocolat Smoothie aux abricots et pommes Pain perdu

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 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Duo de choux blanc et rouge</p> <p>Salade verte aux croûtons et lardons</p> <p>Torti façon piémontaise <i>(torti, maïs, tomates, épaule)</i></p> <p>Duo de saucisson</p> <p>Melon</p>	<p>Salade Hollandaise <i>(Salade, tomate, gouda)</i></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pêche au thon</p> <p>Tarte au chorizo </p> <p>Pomelos</p>		<p> Céleri rémoulade</p> <p>Salade Colombienne <i>(haricots rouges, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier)</i></p> <p>Rillettes à la sardine </p> <p> Tarte flamande <i>(poireaux sauce béchamel)</i></p>	<p>Salade de riz <i>(riz, haricot rouge, poivron)</i></p> <p>Lentilles vinaigrette du terroir</p> <p> Pizza fromage</p> <p>Achards de légumes <i>(carottes, chou blanc, haricots verts)</i></p> <p>Salade club <i>(feuille de chêne, épaule, emmental, tomate)</i></p>
<p>Sauté de dinde au jus</p> <p>Omelette nature <i>Menu Vegetarien</i></p>	<p>Steak Hâché</p> <p>Filet de lieu sauce crème</p>		<p>Spaghettis Bolognaise</p> <p>Tarte Beaufort et comté </p>	<p>Filet de lieu citron</p> <p>Jambon braisé</p>
<p>Haricots beurre à la provençale</p> <p>Polenta</p>	<p>Frites</p> <p>Choux fleurs persillés</p>		<p>Salade verte</p> <p>Spaghettis</p>	<p>Haricots plats</p> <p>Lentilles</p>
<p>St Paulin</p> <p>Edam</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Cotentin</p> <p>Fromage fondu emmental</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gouda</p> <p>Pavé 1/2 sel</p>
<p>Compote tous fruits </p> <p>Flan nappé aux caramel</p> <p> Fruits de saison</p> <p>Choux vanille</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Cocktail de fruits à la créole</p> <p>Cake au citron </p> <p> Fruits de saison</p> <p>Ile Flottante</p>		<p> Entremet caramel <i>.AU LAIT DE ST MÊME</i></p> <p>Mousse cacao</p> <p>Salade de fruits </p> <p>Fruits de saison</p> <p>Brownies </p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>Entremet à la vanille Mikado <i>AU LAIT DE ST MÊME</i></p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges</p> <p> Panna cotta <i>AU LAIT DE ST MÊME</i></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 05 AU 09 OCTOBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Vegetarien</i> Betteraves vinaigrette agrumes Crémeux de poivrons et croûtons Coquillettes sauce cocktail Carottes râpées vinaigrette Champignons à la crème	Salade coleslaw (chou, carotte) Salade verte au maïs Smoothie celeri ketchup Salade de lentilles bûchette et miel Quiche Lorraine		Friand au fromage Pommes de terre aux thon Tomates sauce mangue Betteraves à l'échalote	Chouc blanc sauce fruits rouge Concombre vinaigrette Boulgour façon libanaise Fonds d'artichauts et tomates
Couscous Végétarien <i>Menu Vegetarien</i> Couscous Merguez	Sauté de bœuf au curry Poisson en papillote		Poulet Yassa Chipolatas	Poisson du jour Hachis parmentier
Semoule Légumes couscous	Gratin de choux fleurs Purée de pommes de terre		Carottes Vichy Haricots coco	Ratatouille Salade verte
Fromage blanc Yaourt nature sucré Edam Petit Moulé	Gouda Emmental Fromage fondu à l'emmental Yaourt nature sucré		Fraidou Petit moulé ai et fines herbes Camembert Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Coulommiers Fondu Président
Fruits de saison Mousse au pain d'épices Barre Bretonne au caramel beurre salé Smoothie à a framboise	Flan pâtissier AU LAIT DE ST MÈME Fruits de saison Fromage blanc speculoos et lemon curd Yaourt aux fruits		Fruits de saison Crème vanille Cake à la courgette et au chocolat Oranges à la cannelle Entremets au citron AU LAIT DE ST MÈME	Compote de pommes bananes Abricots à la crème anglaise Rocher coco Fruits de saison

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