

Semaine du 02 au 06 Novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu Vegetarien</i>	VENDREDI
<p> Céleri Remoulade aux pommes</p> <p>Croquant de salade <i>(Batavia, ananas, tomates, pêches, vinaigrette)</i></p> <p>Trio Mexicain <i>(Haricots rouge, Pois chiche, maïs, fromage blanc)</i></p> <p>Betteraves Vinaigrette</p> <p>Pâté de foie</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Semoule à l'Andalouse <i>(Couscous, petits pois, olive, thym, carottes)</i></p> <p>Salade choubidou</p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Quiche</p>		<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade de carottes au cumin</p> <p>Endives vinaigrette agrumes</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Rillettes de porc</p>	<p> Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Roulade de volaille</p> <p>Salade Impériale <i>(feuille de chêne, carottes, pommes)</i></p> <p>Farfalle à la catalane</p>
<p>Cordon Bleu</p> <p>Coquille de poisson sauce aurore</p>	<p>Sauté de Bœuf</p> <p>Saucisse Knack</p>		<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Œufs durs à la Florentine</p> <p>Wings de poulet</p>	<p>Filet de Lieu sauce Basilic</p> <p>Steack Hâché Ketchup</p>
<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Haricots beurre</p>	<p>Poêlée du jardin</p> <p>Lentilles</p>		<p>Ratatouille</p> <p>Blé aux petits légumes</p>	<p>Semoule Berbère</p> <p>Courgettes sautées</p>
<p>Edam</p> <p>St Paulin</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pave 1/2 sel</p> <p>Yaourt Nature sucré</p>		<p>Fondu Président</p> <p>Fraidou</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage Frais nature sucré</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tomme Blanche</p>
<p>Mousse au pain d'épices</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Anaans </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p> Entremet Caramel  AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Fromage blanc spéculoos et lemon curd</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Gaufre Fantasia</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Compote pommes Bananes</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote tous fruits</p> <p>Barre Bretonne au caramel</p> <p> Entremet au praliné  AU LAIT DE ST MÊME</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 9 au 13 Novembre 2020

LUNDI	MARDI <small>Menu Vegetarien</small>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Chou blanc sauce fruits rouge</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Friand</p>	<p><small>Menu Vegetarien</small> Carotte râpée</p> <p>Œufs durs sauce piccalilli</p> <p>Saucisson à l'ail fumé</p> <p>Chou-fleur sauce aurore</p> <p>Salade Thai croquante <small>(Iceberg, ananas, chou rouge, surimi, menthe, carotte, sauce nuac nam)</small></p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Salade de lentilles aux poivrons</p> <p>Salade de blé <small>(Blé, tomates, maïs)</small></p> <p>Smoothie à la betterave </p> <p>Fenouil antipasti</p> <p>Saucisson sec</p>	<p>Chicon à la boule de Lille <small>(Endive, mimolette)</small></p> <p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Salade frisée aux lardons</p>
<p>Nuggets de volaille</p> <p>Saumonette en blaff</p>	<p>Boulgour à la cantonaise <small>Menu Vegetarien</small></p> <p>Escalope de porc charcutière</p>		<p>Boulette de bœuf moutarde</p> <p>Suprême de hoki à l'Ail</p>	<p>Moules gratinés</p> <p>Rôti de veau aux champignons</p>
<p>Jardinière de légumes</p> <p>Pommes r'stie aux légumes</p>	<p>Choux de Bruxelles saveur du midi</p> <p>Boulgour</p>		<p>Purée de Butternut</p> <p>Riz au maïs</p>	<p>Spaghettis</p> <p>Choux fleur persillés</p>
<p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Fraidou</p> <p>Croûte noire</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Tomme Blanche</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brie</p> <p>Fromy</p>
<p> Entremet caramel AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Beignet au sucre</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Entremets au citron</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Compote pommes bananes</p>		<p>Fruit de saison </p> <p>Douceur de pommes bananes et ananas</p> <p> Entremet vanille AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Rocher coco</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Banane au four</p> <p> Riz au lait du Maharajah <small>(Riz au lait, amande, menthe)</small></p> <p>Rose des sables </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

Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <small>Menu Végétarien</small>
Potage de tomates Salade de Haricots verts Duo de saucissons Salade chou chou <small>(chou blanc, chou rouge)</small>	Carottes râpées vinaigrette à la pomme Salade Ninon <small>(feuille de chêne, crevette, ananas, persil, pomme)</small> Caviar de betteraves Friand au fromage Radis noir râpé		Houmous de haricots blanc au curry Taboulé de quinoa Assiette de charcuterie <small>(Salami, pâté, roulade de dinde)</small> Bouillon de crevettes Cambodge Carotte râpée	Salade de poulet <small>(feuille de chêne, poulet, sesame)</small> Chou Blanc sauce échalotes Coquillettes sauce cocktail <small>Menu Végétarien</small> Œufs durs mimosa Lentilles aux lardons
Hachis végétarien Viennoise de Dinde	Braisé de paleron au jus Chipolatas		Poulet sauce curry Kefta d'agneau sauce tomate	Tortis Houmous Végétarien <small>Menu Végétarien</small> Nuggets de poisson
Purée de Pommes de terre Poêlée de légumes <small>(haricot vert, chou fleurs, champignons, courgettes)</small>	Petits pois Frites		Haricots verts, Haricots Plats Riz	Jeunes carottes Tortis
Froamge frais nature sucré Yaourt nature sucré Petit moulé ail et fines herbes Tomme Blanche	Brie Coulommiers Pave 1/2 sel Yaourt nature sucré		Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Gouda Petit moulé	Fraidou Cotentin Camembert Yaourt nature sucré
Fruit de saison Compote d'ananas Flan Vanille Smoothie Grillée aux pommes	Beignets aux pommes Entremets au praliné AU LAIT DE ST MÊME Fruit de saison Compote pommes fraises		Salade de fruits Fruit de saison Cake à la noix de coco Île Flottante Crème Péruvienne	Semoule au lait AU LAIT DE ST MÊME Compotes pommes framboises Liegeois chocolat Fruit 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 23 au 27 Novembre 2020

LUNDI	MARDI <i>Menu Vegetarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de chou blanc et chou rouge Pamplemousse Salade de riz (Riz Haricot rouge poivrons) Potage à la Paysanne (céleris, pommes de terre, carottes, crème) Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette agrume Salade Noix et pommes Cervelas à la vinaigrette Iceberg à la vinaigrette du terroir Salade aux 3 fromages		Salade verte aux croûtons Endives vinaigrette agrumes Crème aux champignons Salade de maïs Pâté de foie	Saucisson à l'ail Œufs durs sauce cocktail Crudités râpées aux épices Quiche Salade de brie aux raisins
Escalope de volaille à la crème Coquille de poisson sauce aurore	Spaghettis carbonara Spaghettis aux légumes <i>Menu Vegetarien</i>		Poisson du jour Paëlla	Sauté de Bœuf aux marrons Beignet de calamar sauce tartare
Poêlée de Guyane Pommes de terre vapeur	Printanière de légumes Spaghettis		Purée de potiron Riz à Paëlla	Boulgour aux petits légumes Duo Brocolis choux fleurs aux amandes
Gouda St Paulin Yaourt nature sucré Croc lait Tomme grise	Fromage blanc Yaourt nature sucré Petit moulé Bûchette mi-chèvre		Fondu Président Fraidou Carré de l'Est Yaourt natureme Blanche	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Fromage fouetté au sel de guerdande Edam Emmental
Entremet vanille AU LAIT DE ST MÈME Liegeois chocolat Fruit de saison Barre Bretonne Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison oranges aux épices Flan chocolat Chou vanille Yaourt aux fruits		Fruit de saison Fromage blanc crème de marron Brownies Compote de pommes Abricot au sirop	Compote de pommes et cassis Rissolle raisins secs (pâte feuilletée, crème pâtissière, œuf, raisins) Crèmeux vanille kaki (kaki, crème mousseline Vanille) Fruit 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 30 Novembre au 4 Décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu Vegetarien</i>	VENREDI
<p> Céleri remoulade</p> <p>Salade de mâche</p> <p>Potage cultivateur </p> <p>Chou blanc sauce échalotes</p> <p>Assiette de charcuterie (Salami, pâté, roulade de dinde)</p>	<p>Potage St Germain (pois cassé)</p> <p>Endives aux pommes et noix</p> <p>Friand fromage</p> <p>Salade de pommes de Terre Carottes</p>		<p>Chou rouge et maïs vinaigrette <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Coleslaw (chou, carotte)</p> <p>Duo de saucissons (saucisson nature et fumé)</p> <p>Potage vert pré (Haricot vert, pommes de terre, oignon, crème) <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Tartinade de fromage</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Salade de pois chiche</p> <p>Salade douceur (carotte, betteraves, chou blanc)</p> <p>Chou fleur à la Grecque</p> <p>Carottes râpée</p>
<p>Tartiflette</p> <p>Poisson du jour</p>	<p>Emincé de Bœuf</p> <p>Saucisse de Toulouse</p>		<p>Plat composé végétarien</p> <p>Cordon bleu <i>Menu Vegetarien</i></p>	<p>Colin pâné Meunière</p> <p>Œufs frits au lard</p>
<p>Haricots beurre saveur du midi</p> <p>Salade verte</p>	<p>Carottes Fraîches</p> <p>Lentilles</p>		<p>Boulgour aux épices <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Jumienne de légumes</p>	<p>Epinard à la béchamel</p> <p>Frites</p>
<p>Fromage frais</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fondu Président</p> <p>Bambel</p>	<p>Brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pave 1/2 sel</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Cotentin</p> <p>Petit moulé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Edam</p> <p>Croûte Noire</p> <p>Gouda</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Cocktail de fruits à la Créole</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Mousse cacao</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p> Beignet à l'abricot </p> <p>Entremets à la vanille et Mikado AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Smoothie Ananas </p> <p>Crème dessert caramel</p>		<p>Entremets aux fruits confits </p> <p> Smoothie fruits rouges</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Compote de fruits meringué</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Orange à la cannelle</p> <p>Compote de poires</p> <p>Cake au citron </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 07 au 11 Décembre 2020

LUNDI	MARDI <i>Menu Vegetarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Taboulé Exotique</p> <p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Chou fleur sauce verger</p> <p>Salade Impériale <i>(feuille de chêne, carottes, pommes)</i></p> <p>Charcuterie</p>	<p>Salade frisée aux lardons</p> <p>Smoothie à la betterave </p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Salade de cocos aux herbes</p> <p> Potage de légumes mijoté <i>Menu Vegetarien</i></p>		<p> Salade verte au maïs</p> <p>Chou rouge râpé sauce échalote</p> <p>Potage poireaux pommes de terre </p> <p>Friand Fromage</p> <p>Batteraves râpées</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Salade Club</p> <p>Macédoine Mayonnaise</p> <p>Mortadelle</p> <p>Pomelos</p>
<p>Poulet sauce champignons</p> <p>Boudin noir aux pommes</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Steack Hâché</p>		<p>Suprême de poisson façon Blanquette</p> <p>Chipolatas</p>	<p>Sauté de Bœuf aux olives</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p>
<p>Navet au jus</p> <p>Haricot coco</p>	<p>Pommes de terre Paillason <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Blettes au jus</p>		<p>Riz</p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p>Gratin de chou fleur</p> <p>Semoule</p>
<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Bleu</p> <p>Cotentin</p> <p>Saint Nectaire</p>		<p>Froamge Blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Brie</p> <p>Petit Moulé</p>	<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>St Paulin</p>
<p> Fruit de saison</p> <p> Entremet au caramel AU LAIT DE ST MÈME</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>Liégeois à la vanille </p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Clémentine de Corse</p> <p>Salade de fruits</p> <p> Panna cotta au chocolat AU LAIT DE ST MEME</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Yaourt à boire</p>		<p>Compote pommes et bananes</p> <p>Pomme gourmande</p> <p> Entremets au chocolat AU LAIT DE ST MÈME</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Mini choux à la vanille et chocolat</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fromage Blanc au coulisBanane chocolat</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 Décembre 2020

LUNDI <i>Menu Vegetarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade choubidou (chou rouge, raisin) Carottes râpées vinaigrette <i>Menu Vegetarien</i> Soupe à l'oignon Salade de surimi Pâté en croûte	Toast au chèvre Charcuterie Salade Colombienne (Haricot rouge, Feuille de chêne, maïs, cœur de palmier) Iceberg à la vinaigrette au caramel		Potage de citrouille Salade Anglaise (Petits pois, menthe) Salade verte aux agrumes Charcuterie	<h2>REPAS DE NOËL</h2>
<i>Menu Vegetarien</i> Coquillettes Tandoori Rougail de saucisse	Jambon Braisé Pilon de poulet grillé		Nuggets de poisson Foie Jeune bovin	
<i>Menu Vegetarien</i> Ratatouille Coquillettes	Choux vert Pomme Boulangère		Purée de Brocolis Cœur de Céleri Braisé	
Fondu Président Pavé 1/2 sel Croûte Noire Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Cotentin Saint Paulin		Fromage frais Yaourt nature sucré Fraidou Gouda	
Mousse cacao Compote de pommes et pêches Clémentine Corse Donuts Yaourt à boire	Fruit de saison Flan au chocolat Smoothie ananas Compote de pommes	Fruit de saison Compote de pommes Œufs en neige au caramel Petits suisse aux fruits		

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