

# Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Vegetarien VENDREDI
<p> Soupe aux vermicelles</p> <p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Salade de riz <i>(riz, haricots rouge, poivron)</i></p> <p>Pamplemousse</p> <p>Farfalle au pistou</p>	<p> Endives aux pommes et noix</p> <p>Potage du cultivateur </p> <p>Salade de pâtes extrême Orient</p> <p>Saucisson sec</p>		<p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p> Céleri rémoulade </p> <p>Taboulé aux petits légumes marinés</p> <p>Potage au potiron</p> <p>Club sandwich</p>	<p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Avocat</p> <p>Champignon à la crème</p> <p>Salade douceur <i>(carottes, betteraves, chou blanc vinaigrette)</i> </p>
<p>Poulet sauce champignons</p> <p>Beignets de poisson sauce tartare</p>	<p>Rôti de porc sauce diable</p> <p>Kefta d'agneau à l'harissa</p>		<p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Knacki</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Boulgour Tandori</p> <p>Rôti de dinde au jus</p>
<p>Purée</p> <p>Carottes au cumin</p>	<p>Haricots beurre</p> <p>Semoule</p>		<p>Petits pois</p> <p>Macaronis</p>	<p>Boulgour</p> <p>Blettes au gratin sauce béchamel</p>
<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Croûte noire</p> <p>Petit moulé</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>		<p>Tomme blanche camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fondu président</p> <p>St Nectaire</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Edam</p> <p>St Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromy</p>
<p> Fruits de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Liegeois à la vanille</p> <p>Gaufre fantasia</p> <p>Fromage blanc</p>	<p> Galette des rois frangipane</p> <p>Fromage blanc coulis de kiwi</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Mousse chocolat au lait </p> <p>Galette des rois briochée </p>		<p> Riz au lait du Maharajah <i>(riz au lait, amandes, menthe)</i></p> <p>Fruits de saison </p> <p>Pommes au four</p> <p>Cookies  <b>FAIT MAISON</b></p>	<p> Fruits de saison</p> <p>Salade de fruits à la grenadine</p> <p> Entremets citron <b>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÈME</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**

# Semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI <small>Menu Vegetarien</small>	MERCREDI	JEUDI <small>Menu Vegetarien</small>	VENDREDI
<p>Salade de Mâche </p> <p>Endives vinaigrette agrumes</p> <p>Pain de potiron sauce aneth</p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p>	<p> Potage Musard (Flageolets, pommes de terre, légumes, oignon)</p> <p>Betteraves vinaigrette agrume</p> <p>Salade so british (chou blanc, fenouil, raisin, pomme, carottes)</p> <p>Crêpe fromage</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p><small>Menu Vegetarien</small></p> <p>Cœufs durs sauce cocktail</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Verrine de crabe</p> <p>Pain de légumes</p> <p>Champignons à la Grecque</p>	<p>Salade club (feuille de chêne, épaule, emmental, tomate)</p> <p>Verrine cervelas vinaigrette</p> <p> Choux blanc râpé</p> <p>Club sandwich</p>
<p>Hachis parmentier</p> <p>Filet de lieu noir sauce safranée</p>	<p>Sauté de porc charcutière</p> <p>Nuggets de volaille</p>		<p><small>Menu Vegetarien</small></p> <p>Riz à la Mexicaine (tomates, haricot rouge, ail, riz, poivron)</p> <p>Wings de poulet</p>	<p>Colin pané et citron</p> <p>Omelette  FAIT MAISON</p>
<p>Macaroni</p> <p>Brunoise de légumes saveur orientale</p> <p>Salade</p>	<p>Jardinière de légumes</p> <p>Frites</p>		<p>Riz créole</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Endive braisé</p> <p>Pommes de terre vapeur</p>
<p>Brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromy</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Petit moulé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gouda</p> <p>Fraidou</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</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 au praliné FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Ananas et caramel au lait</p> <p>Entremet vanille FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p> <p>Mousse cacao</p> <p>Rocher coco</p>		<p> Fruits de saison</p> <p>Moelleux au fromage  FAIT MAISON</p> <p>Banane au four</p> <p>Entremet au chocolat</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Roulé au chocolat FAIT MAISON</p> <p> Fruits de saison</p> <p>Pannan cotta  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**

# Semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes mijotés Macédoine à la mayonnaise Salade douceuse (carotte, frisée, betteraves, chou blanc, vinaigrette) Mortadelle Betteraves râpées	Endives aux fromages Salade Ninon (feuille de chêne, crevette, ananas, pomme) Pain de légumes Friand au fromage Salade de surimi		Potage Dubarry (choux fleur) Céleri remoulade Farfalle au pistou Rillettes à la sardine	<i>Menu Vegetarien</i> Tortilla Salade de pommes de terre au curry Potage Choisy (Epinards, pommes de terre) Saucisson sec
Nuggets de Volaille Sauce Ketchup Boudin noir aux pommes	Bœuf carottes Chipolatas		Parmentier de poisson Jambon braisé	<i>Menu Vegetarien</i> Omelette au fromage Steak hâché sauce ketchup
Coquillettes Poêlée de Guyane (céleri, carottes, champignons)	Jeunes carottes Lentilles		Courgettes Salade verte Riz créole	Blé à la tomate Haricots verts
Carré de l'Est Brie Saint-Paulin Yaourt nature sucré	Cotentin Fraidou Carré de l'Est Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Gouda Patit moulé	Saint Paulin Croûte noire Yaourt nature sucré Tomme blanche
 Smoothie bananes & pommes Fromage blanc coulis de Kiwi Eclair Chocolat Fruits de saison	Cake aux pommes FAIT MAISON Fruits de saison Mousse aux spéculoos Flan nappé caramel		 Fruits de saison Duo de mousse au chocolat Gâteau fraises amandes Liégeois à la vanille Ile flottante	 Entremets chocolat AU LAIT DE ST MÊME Mousse au citron Fruits de saison Compote de pommes et cassis Madeleine

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 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Végétarien</i> Œuf au nid Pamplemousse Houmous de haricots blancs au curry Friand au fromage	Coquillettes sauce cocktail Salade piémontaise (Pommes de terre, jambon, œuf, cornichons, tomates) Potage à la tomate Salade Coleslaw (choux, carottes)		Quiche Lorraine Salade de poulet (Feuille de chêne, poulet, sésame) Taboulé Chou blanc vinaigrette	Iceberg vinaigrette orientale Crêpe au fromage Pâté de campagne Salade coleslaw (chou, carottes)
Galette lentilles verte Merguez <i>Menu Végétarien</i>	Rôti de dinde au jus Feuilleté de poisson au beurre blanc		Boulette de bœuf sauce champignon Poulet sauce curry	Filet de poisson façon blanquette Longe de porc aux herbes
Semoule Légumes couscous	Fondue de poireaux Frites		Riz créole Chop suey de légumes (Champignons, carottes, courgettes, fève, haricot mungo)	Côte de blettes Coudes
Fondu Président Cotentin mimolette yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Yaourt nature sucré Coulommiers Fraidou		Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit moulléail et fines herbes Tomme blanche	Edam Bleu Fondu président Yaourt nature sucré
Compote de pommes Banane au four Fruit de saison Gaufre	Fruits de saison Panna cotta au chocolat <b>AU LAIT DE ST MÊME</b> Œufs en neige au caramel Palmier		Fruits de saison Compote de pommes et pêches Smoothie aux abricots et aux pommes Tartelette chocolat	Flan pâtissier vanille <b>FAIT MAISON</b> Compote de poires Fruit Yaourt 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**

# Semaine du 01 au 05 février 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage au vermicelles Betteraves sauce crémeuse Salade de penne vinaigrette Chou rouge vinaigrette Rillette de porc	Carottes râpées et radis noir Champignons au fromage frais et paprika Pommes de terre au thon Potage poireaux pommes de terre Pâté de foie		Saucisson à l'ail fumé Rillette de sardine Potage de légumes Salade de souceur (Carottes, frisée, betteraves, choux blanc)	<i>Menu Végétarien</i> Salade choubidou (Chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis) Endives aux pommes vinaigrette Quiche Salade Méditerranéenne (couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivrons)
Nuggets de volaille Sauté de porc aux olives	Spaghettis bolognaise Andouillette grillée		Moules gratinées Steak Hâché	Tartiflette végétarienne <i>Menu Végétarien</i> Tartiflette
Blé Pilaf Petits pois	Spaghettis Cœur de céleri		Boulgour Duo de carottes navets	Courgettes sautées Salade verte
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Coulommiers Fraidou	Camembert Brie Rondelé aux poivres de Madagascar Yaourt nature sucré		Emmental Français Gouda Croc lait Yaourt nature sucré	Cotentin Fondu Président Edam Yaourt nature sucré
Fruits de saison Oranges aux épices Compote de pommes fraises Mousse citron Beignet chocolat	Crêpe au caramel au beurre salé Flan chocolat Fruits de saison Duo entremet praliné et vanille <b>AU LAIT DE ST MÊME</b> Crêpe au sucre		Fruits de saison Compotée caramel et pain d'épices Tiramisu <b>FAIT MAISON</b> Entremet vanille <b>AU LAIT DE ST MÊME</b> Yaourt à boire	Gâteau de semoule au chocolat <b>AU LAIT DE ST MÊME</b> Fruits de saison Neige aux myrtille (blanc d'oeuf, crème anglaise, myrtilles) Liégeois vanille Fromage blanc à la confiture

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 08 au 12 février 2021



NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Chou blanc sauce fruits rouges</p> <p>Salade verte aux agrumes</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Pommes de terre au thon</p>	<p>Taboulé</p> <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>📍 Céleri et mimolette</p> <p>Potages de légumes 🍳</p> <p>Riz Niçois</p>		<p>Iceberg à la vinaigrette d'agrumes</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Salade de Mâche au surimi</p>	<p>Salade chinoise</p> <p>Chouc chinois et pommes</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Betteraves 🍷</p>
<p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Boulettes Pois chiche</p>	<p>Bœuf au jus</p> <p>Hot dog Maison</p>		<p>Cuisse de poulet à la crème</p> <p>Merguez</p>	<p>Sauté de porc à l'orange</p> <p>🍷 Nems</p>
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Farfalles</p>	<p>Purée de potiron</p> <p>Frites</p>		<p>Semoule</p> <p>Brocolis</p>	<p>Riz au curry</p> <p>Chp suey de légumes (Champignons, carottes, courgettes, fève, haricot mungo)</p>
<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé</p> <p>bûchette mi-chèvre</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Camembert</p> <p>Fondu Président</p>		<p>Tomme Blanche</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>Petit moulé noix</p>
<p>🍳 Entremets au praliné</p> <p><b>AU LAIT DE ST MÈME</b> 📍</p> <p>Compotes de poires</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>📍 Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Smoothis bananes et pommes</p> <p>🍳 <b>AU LAIT DE ST MÈME</b> 📍</p> <p>Crème caramel</p> <p>Rose des sables</p> <p><b>FAIT MAISON</b> 🍳</p>		<p>🍳 Entremet caramel</p> <p><b>AU LAIT DE ST MÈME</b> 📍</p> <p>Liégeois</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Far Breton</p> <p><b>FAIT MAISON</b> 🍳</p>	<p>🍷 Fruits de saison 📍</p> <p>Compote de pommes et pêches</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Crème fruits et coco</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 15 au 19 Février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Champignons à la Grecque Salade verte aux croûtons Potage de légumes Coquillettes sauce cocktail Betteraves sauce crémeuse	Carottes râpées à l'emmental Friand au fromage Betteraves aux pommes Cake salé aux épinards Endives aux noix		Crème aux champignons Macédoine à la mayonnaise Dips de carottes sauce aneth Duo de saucissons Salade de Gésiers volaille	Duo de choux blanc et rouge Salade club (feuille de chêne épaupe, emmental, tomates) Potage Musard (flageolets, pommes de terre, oignon crème) Salade de riz (Riz haricots rouges poivrons) Tartinade de fromage
Escalope de volaille Tandoris Saumonette sauce dieppoise	Plat complet végétarien Saucisse de Strasbourg		Emincé de dinde sauce suprême Carré de porc fûmé	Langue de bœuf Filet de poisson pané sauce tartare
Duo haricots beurre / Haricots verts Lentilles	Choux fleurs persillés Purée de pommes de terre		Haricots coco Blettes au gratin sauce béchamel	Pommes de terre vapeur Aubergines grillées
Camembert Carré de l'Est Yaourt nature sucré Petit moulé	Edam St Paulin Yaourt nature sucré Fondu Président		Fromage blanc Yaourt nature sucré Croûte noire Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes Pavé 1/2 sel Tomme blanche Yaourt nature sucré
Beignets aux pommes Fruits de saison Entremets à la pistache AU LAIT DE ST MÊME Compote tous fruits	Fruits de saison Clafoutis FAIT MAISON Compote de poires Banane à la chantilly Pêche au sirop		Fruits de saison Compote de pommes et cassis Pomme au four Brownies FAIT MAISON Yaourt aux fruits	Flan nappé caramel Entremets au chocolat AU LAIT DE ST MÊME Fruits de saison Ananas

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**