

Semaine du 08 au 12 Mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves à la vinaigrette </p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Salade chef</p> <p>Saucisson à l'Ail</p>	<p>Paté de Foie</p> <p>Potage cultivateur </p> <p>Salade d'endives </p> <p>Rémoulade mystère</p> <p>Salade Pommes de terre / Thon</p> <p>Crème de butternut</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Champignons à la crème </p> <p>Salade Club (salade, emmental, jambon, persil, tomate, vinaigrette)</p> <p>Friand fromage</p> <p>Panais cotta</p>	<p>Salade de Blé</p> <p>Salade Pimontaise</p> <p>Pomelos</p> <p>Concombre vinaigrette </p>
<p>Sauté de Bœuf au curry </p> <p>Filet de saumon sauce provençale </p>	<p>Fricassée de poulet basquaise</p> <p>Saucisse fumée</p>		<p>Paleron Braisé </p> <p>Couscous Royal</p>	<p>Filet de poisson du jour </p> <p>Travers de porc sauce pommes </p>
<p>Purée de Pommes de terre</p> <p>Carottes Saveur Midi</p>	<p>Riz créole</p> <p>Ratatouille</p>		<p>Semoule</p> <p>Légumes Couscous</p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>Coquillettes</p>
<p> Fondu Président</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Gouda</p> <p>Croûte noire</p> <p>Fromage fouette au sel de Guérande</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p> Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cotentin</p>	<p> Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pave 1/2 sel</p>
<p>Fruits de saison </p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Liegeois chocolat</p> <p>Gaufre fantasia</p> <p>Grémeuse aux Abricots </p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Yaourt de St Mème </p> <p>Cake à la noix de coco </p> <p>Fruits de saison </p> <p>Compote de fruits</p>			<p>Compote de poires</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Pomme gourmande </p> <p>Brownies </p> <p>Crème dessert Vanille</p>

Toutes nos viandes sont origines France



Viande Labélisé



Fait maison



Local



Fruit éco responsable



Pêche responsable



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

ADULTES ST JOSEPH ET LEP ST MARTIN

Semaine du 15 au 19 Mars 2021

LUNDI <small>Menu Végétarien</small>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Riz niçois</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Tartare de chou fleur</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Taboulé </p> <p>Betteraves sauce crémeuse </p> <p>Pamplemousse</p> <p>Maquereaux à la moutarde</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Radis Beurre </p> <p>Carrousel de crudités <small>(carottes, céleri, concombre)</small></p> <p>Haricots verts au maïs</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Salade de céleri branche</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>'Iceberg à la vinaigrette d'agrumes</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Torti tricolores à la méditerranéenne</p> <p>Choux-fleurs sauce gribiche</p> <p>Crème de champignon</p>
<p>Torsades végétarienne aux lentilles et curry</p> <p>Wings de poulet</p>	<p>Chipolatas grillées</p> <p>Duo de cabillaud aux confits de poivron</p>		<p>Poisson du jour sauce Safrané </p> <p>Tempura de poulet</p>	<p>Sauté de bœuf sauce agen </p> <p>Aile de raie aux capres </p>
<p>Torsades</p> <p>Courgettes saveur du jardin</p>	<p>Brocolis</p> <p> Mogettes de Vendée </p>		<p>Riz de camargue</p> <p>Petits pois</p>	<p>Jeunes carottes</p> <p>Pommes de terre boulangères</p>
<p> Brie</p> <p>Camembert</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p> Fondu Président</p> <p> Tomme Blanche</p>		<p> Cotentin</p> <p>Fondu Président</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Emmental</p> <p>Petit Moulé</p>
<p>'Fruits de saison </p> <p>Entremets vanille</p> <p>Mousse Noix de coco</p> <p>Compote de pommes et abricots</p> <p>Eclair chocolat aux éclats de daims</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Compote Bananes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Fromage Blanc straciatella</p> <p>Grillé aux pommes</p>		<p>Mousse aux spéculoos</p> <p>Entremets caramel</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Roulé Chocolat </p>	<p>Flan Pâtissier nature </p> <p>Mousse cacao</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Compotes tous fruits</p> <p>Yaourt à boire</p>

Toutes nos viandes sont origines France

Viande Labélisé

Fait maison

Local

Fruit éco responsable

Pêche responsable

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

ADULTES ST JOSEPH ET LEP ST MARTIN

Semaine du 22 au 26 Mars 2021

LUNDI <i>Menu Vegetarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulgour à l'andalouse</p> <p>Choux-fleur vinaigrette</p> <p>Salade Coleslaw  (carottes, chou blanc)</p> <p>Salade des Antilles (feuille de chêne, croûtons, vinaigrette, ananas)</p> <p>Duo de saucissons (saucisson nature et fumé)</p>	<p>Maïs aux deux poivrons</p> <p>Croquant de salade (batavia, ananas, tomate, pêche, vinaigrette)</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Taboulé </p> <p>Pâté croute</p>		<p>Radis </p> <p>Betteraves à la crème </p> <p>Salade d'endives </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Crème d'asperge au bacon</p>	<p>Concombre Maïs vinaigrette </p> <p>Choux chinois </p> <p>Endives aux croûtons </p> <p>Œufs durs mimosa</p> <p>Farfalle au pistou (farfalle, fromage, ail, basilic, tomates)</p>
<p> Omelette fromage</p> <p>Beignets de calamars sauce tartare</p>	<p>Carré de porc farci au chorizo</p> <p>Ossobucco de dinde </p>		<p>Filet de dorade au fenouil </p> <p>Escalope de volaille poêlée </p>	<p>Parmentier de poisson </p> <p>Faux filet grillé</p>
<p>Haricots verts</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Frites</p> <p>Choux-fleurs persillés</p>		<p>Blettes au jus</p> <p>Blé aux petits légumes</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Navets braisés</p>
<p> Camembert coulommiers</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Fondu Président</p> <p>Petit moulé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Cotentin</p>	<p> Emmental français</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage fouette au sel de Guérande</p>
<p> Riz au lait au Lait de St Même </p> <p>Compote de pommes et pêches</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Beignet chocolat</p> <p>Mousse Nougat</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Entremets caramel </p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Compote de fraise</p> <p>Rocher Coco </p>		<p>Barre bretonne au caramel beurre salé</p> <p>Mousse framboise</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Poire chocolat "façon belle hélène" </p> <p>Marmelade de Pêche</p>	<p>Compote de poires </p> <p>Gâteau Polenta au chocolat</p> <p>Mousse aux daims</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Crème caramel</p>

Toutes nos viandes sont origines France 

Viande Labelisé 

Fait maison 

Local 

Fruit éco responsable 

Pêche responsable 

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

ADULTES ST JOSEPH ET LEP ST MARTIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Wrap de légumes 'Cervelas' Betteraves  Radis beurre  Pomelos Salade Brésilienne (riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois)	Pâté de foie Œufs mayonnaise Céleri rémoulade  Salade de penne vinaigrette Navettes crémeux carottes		Raïta de concombre  Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda) Chou blanc sauce échalotes  Poireaux vinaigrette Salade : crozet, asperge, saumon fumé	Tartinade de fromage  Terrine Océane Haricots verts vinaigrette du terroir Salade chou chou  (chou blanc, chou rouge) Crème de choux fleur au bleu
Boudin noir aux pommes Rôti dinde façon Tajine 	Rôti de bœuf  Filet de merlu à l'embeurrée de chou 		Rôti de porc sauce moutarde  Cheeseburger 	Escalope de dinde panée  Chili sin carné
Fondue de poireaux Semoule	Printanière de légumes Tagliatelle		Poêlée courgettes Pommes potaotes	Riz Ratatouille
 Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Petit moulé Tomme blanche	 Gouda Bleu Fondu Président Yaourt nature sucré		 Petit moulé ail et fines herbes Cotentin Mimolette Yaourt nature sucré	 Fromage blanc Yaourt Nature sucré Brie Fromage fouette au sel de Guérande
Compote de pommes Velouté fruit Fruits de saison  Gâteau Basque Liégeois chocolat 	Mousse chocolat Liégeois à la vanille Fruit de saison  Ananas sirop Clafoutis aux fruits rouges 		Fromage blanc coulis mangue Fruits de saison  Palmier  Cocktail de fruits	Fruits de saison  'Compote de pommes et bananes Mousse au pain d'épices  Crème onctueuse lait de coco (lait, crème, lait de coco)

Toutes nos viandes sont origines France 

Viande Labélisé 

Fait maison 

Local 

Fruit éco responsable 

Pêche responsable 

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

ADULTES ST JOSEPH ET LEP ST MARTIN

Semaine du 06 au 09 Avril 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<h1>FERIE</h1>	Fraind au fromage Betteraves vinaigrette Macédoine à la mayonnaise Smoothie au céleri et ketchup Salade rafraichissante (courgette, tomate, fenouil, radis)		Quiche lorraine Carottes râpées Nid de céleri et radis Œufs durs mimosa Radis râpés à l'orange Verrine de fruit de mer	Concombre à la crème Céleri rémoulade Pâté de foie Duo de saucissons (saucisson nature et fumé) Mousse de petit pois au chorizo	
	Omelette Manchon de canard braisés		Navarin d'agneau printanière Cuisse de pintade sauce poulette	Poisson du jour à l'aneth Rougail saucisse	
	Purée de brocolis Pommes de terre Vapeur		Haricots verts Flageolets	Riz créole Poêlée cordiale	
	Petit moulé Fondu Président Gouda Yaourt nature sucré		Fromage Blanc Yaourt nature sucré Cotentin Tomme Blanche	Camembert Tomme Blanche Fromage fouette au sel de Guérande Yaourt nature sucré	
	Fruits de saison Tarte aux pommes Berlingot Pomme/Fraise Crème dessert vanille Verrine "façon tarte fraise basilic"		Duo de mousses chocolat Entremets chocolat Tartelette chocolat Compote poires Fruits de saison	Fruits de saison Compote de pommes Ile flottante Rose des sables	
Toutes nos viandes sont origines France	Viande Labélisé	Fait maison	Local	Fruit éco responsable	Pêche responsable

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

ADULTES ST JOSEPH ET LEP ST MARTIN

Semaine du 12 au 16 Avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de Tortis</p> <p>Salade de perle de blé </p> <p>Betteraves vinaigrette agrume </p> <p>Courgettes râpées mozza </p>	<p>Salade : pousse d'épinards, chèvre et croûtons</p> <p>'Radis noir' </p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Concombre à la crème </p> <p>Salade de Pommes de terre / Cervelas</p>		<p>Terrine aux 3 légumes</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Poireaux vinaigrette'</p> <p>Salade Club (feuille de chêne, épaule, emmental, tomate)</p> <p>Mortadelle</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Friand fromage</p> <p>Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron)</p> <p>Achards de légumes (carotte, chou blanc, haricot vert)</p>
<p>Queue de lotte à l'Américaine </p> <p>Côtes de porc grillée</p>	<p>Fricassée de poulet sauce champignons</p> <p>Saumonette sauce basquaise </p>		<p>Hachis parmentier </p> <p>Foie de jeune bovin à la persillade</p>	<p>Plat complet végétarien </p> <p>Rôti de dinde au court bouillon </p>
<p>Poêlée du jardin</p> <p>Frites</p>	<p>Semoule</p> <p>Navets saveur du jardin</p>		<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Salade Verte</p>	<p>Julienne de légumes saveur antillaise</p> <p>Bulgour pilaf</p>
<p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Chèvre buchette</p> <p>Cotentin</p>	<p>Cotentin </p> <p>Petit moulé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Camembert </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Saint Paulin </p> <p>Mimolette</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Yaourt de St Même </p> <p>'Fruits de saison' </p> <p>Salade fruits frais </p> <p>Compote de poires</p> <p>Mini choux vanille</p>	<p>Mousse spéculoos</p> <p>Entremets caramel </p> <p>Pain perdu au sucre </p> <p>Fruits de saison </p> <p>Compote coupelle</p>		<p>Fruits de saison </p> <p>Flan à la Vanille</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Dessert glacé</p> <p>Panna cotta menthe/chocolat</p>	<p>Mousse aux petits beurres</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Financier nature </p> <p>Douceur lactée aux fruits rouge</p>

Toutes nos viandes sont origines France 

Viande Labélisé 

Fait maison 

Local 

Fruit éco responsable 

Pêche responsable 

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

ADULTES ST JOSEPH ET LEP ST MARTIN

Semaine du 19 au 23 Avril 2021

Menu Végétarien

elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Carottes râpées vinaigrette à la pomme </p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Boulgour façon libanaise (boulgour, oignon jaune, persil, tomate)</p>	<p>Salade composées</p> <p>Duo de saucissons (saucisson nature et fumé)</p> <p>Betteraves  </p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p>		<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Radis beurre </p> <p>Salade des Antilles</p> <p>Assiette de charcuteries (salami, pâté, roulade de dinde)</p> <p>Crème de maïs</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron)</p> <p>Concombre Alpin </p> <p>Charcuterie</p>
<p>Tortellinis gratinées </p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p>	<p>Jambon braisées au porto </p> <p>Poisson du jour sauce citron </p>		<p>Risotto aux brocolis</p> <p>Brochette de bœuf</p>	<p>Poisson du marché sauce ciboulette </p> <p>Saucisse toulouse</p>
<p>Salade verte</p> <p>Coquillettes</p> <p>Endives braisées</p>	<p>Lentilles</p> <p>Haricots beurre saveur du midi</p>		<p>Pommes grenailles aux épices</p> <p>Gratin de Blettes</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Blé pilaf</p>
<p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Tomme blanche </p> <p>Camembert</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fromage blanc </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Coulommiers</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Fondu Président </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Yaourt St Même </p> <p>Fruits de saison </p> <p>Barre bretonne au caramel beurre salé</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Flan à la vanille, fruits rouges</p> <p>Mousse au pain d'épices</p> <p>Cookies </p>		<p>Fruits de saison </p> <p>Gâteau Marbré </p> <p>Ile flottante</p> <p>Riz au lait au lait de St Même </p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Compote de pommes et cassis</p> <p>Entremets au caramel et poire</p> <p>Pompon</p>

Toutes nos viandes sont origines France 

Viande Labélisé 

Fait maison 

Local 

Fruit éco responsable 

Pêche responsable 

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

ADULTES ST JOSEPH ET LEP ST MARTIN