

Semaine du 03 AU 07 MAI 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>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>Pavé de colin à l'Américaine</p> <p>"Chipolatas</p>	<p>Pilon 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>Boulgour 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>Mousse aux petits beurre</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 Machecoul

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées vinaigrette à la pomme </p> <p>Céleri remoulade </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>FERIE</p>	
<p>Ravioli à la volaille </p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p>	<p>Jambon braisées sauce chorizo </p> <p>Poisson du jour sauce citron </p>			
<p>Salade verte</p> <p>Coquillettes</p> <p>Endives braisées</p>	<p>Lentilles</p> <p>Haricots beurre saveur du midi</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>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>			

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

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH