

Semaine du 07 au 11 Juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|--|--|
| <p> Betteraves</p> <p>Choux-fleurs sauce gribiche</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Pomelos</p> | <p>Salade concombre </p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Salade de penne vinaigrette</p> <p>Navettes crémeux carottes</p> | | <p>Salade hollandaise (salade, tomate, gouda)</p> <p>Chou chinois et pousses de soja</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Salade de riz (riz, haricots rouge, poivron)</p> | <p>Velouté Poivron / Feta</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Salade antiboise (macédoine, tomate, feuille de chêne)</p> |
| <p>Paëlla au poulet </p> <p>Poisson en papillote </p> | <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Merguez</p> | | <p>Echine de porc rôti au thym </p> <p>Chausson de volaille bolognaise</p> | <p>Steack haché </p> <p>Poisson du jour </p> |
| <p>Riz jaune</p> <p>Julienne de légumes</p> | <p>Semoule</p> <p>Petit pois carottes</p> | | <p>Haricots verts à la provençale</p> <p>Gratin dauphinois</p> | <p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Coquillettes</p> |
| <p> Tomme blanche</p> <p>Coulommiers</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> | <p> Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>St Paulin</p> <p>Bleu</p> | | <p> Cotentin</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> | <p> Yaourt nature sucré</p> <p>Brie</p> <p>Fromage fouette</p> <p>Fromage blanc</p> |
| <p>Fruits de saison </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Gaufre</p> <p>Gélatifié chocolat</p> | <p>'Stracciatella</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Moelleux myrtilles citron' </p> <p>Fruits de saison </p> | | <p>Fruits de saison </p> <p>Smoothie fruits rouges</p> <p>Gâteau ananas / amande </p> <p>Cocktail de fruits</p> | <p>'Fruits de saison </p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Mousse au pain d'épices</p> <p>Bâtonnet de glace à la vanille</p> <p>Gâteau sec</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

Semaine du 14 au 18 Juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------------------------|---|--|
| <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Friand au fromage</p> <p>Tarte à la tomate</p> <p>Carrousel de crudités (carotte, céleri, assaisonnement du soleil, concombre)</p> <p>Salade tomate maïs</p> | <p>Mélange salade noix et pommes</p> <p>Radis beurre </p> <p>Saucisson à l'ail fumé</p> <p>Champignon à la crème</p> | <p><i>Bon Appétit!</i></p> | <p>Melon charentais</p> <p>Dips de carottes sauce aneth</p> <p>Œufs durs mimosa</p> <p>Pastèque</p> | <p>Pâté de foie</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Tartinade de crudité</p> <p>Salade choux raisin</p> |
| <p>Nuggets de poisson</p> <p>Blé complet végétarien sauce Curcuma (blé, haricots rouges, boulgour, carottes rondelles, courgettes)</p> <p>Ratatouille</p> | <p>Boulette de boeuf Sauce bourguignonne</p> <p>Poulet sauce curry coco</p> | | <p>Paupiette de veau</p> <p>Brandade de poisson</p> | <p>Longe de porc</p> <p>Quenelle sauce tomate</p> |
| <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Croûte noire</p> <p>Cotentin</p> | <p>Fondu Président </p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gouda</p> | | <p>Purée</p> <p>Piperade</p> | <p>Riz créole</p> <p>Jeunes carottes</p> |
| <p>Fruits de saison </p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Compote pommes</p> | <p>Fruits de saison </p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Grillé aux pommes</p> <p>Compote pommes / abricots</p> | | <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cotentin</p> <p>Tomme blanche</p> | <p>Carré de l'Est </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage fouette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> |
| <p>Fruits de saison </p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Compote pommes</p> | <p>Fruits de saison </p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Grillé aux pommes</p> <p>Compote pommes / abricots</p> | | <p>Entremets chocolat</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Gratin aux Pêches</p> | <p>Compote de pommes</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Fromage blanc à la mangue</p> <p>Glace</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 |
|--|---|--|---|--|
| Salade de lentilles aux poivrons Torti tricolores à la méditerranéenne Melon vert Betteraves mimosa | Salade verte Marechaire Tomates et concombres miel et colombo Cervelas à la vinaigrette Radis beurre |  | Taboulé Poireaux vinaigrette Salade club (feuille de chêne, épaule, emmental, tomate) Mortadelle | Pâté de foie Assortiments d'entrées 'Salade mélangée radis/ emmental |
| Pavé de colin à l'Américaine Wings de poulet | Sauté de dinde yassa Omelette | | Chipolatas Cordon bleu | Steak haché Navarin d'agneau |
| Poêlée du jardin Lentilles | Riz créole Tomates au four | | Frites Haricots verts à la provençale | Ratatouille Semoule |
| Camembert Tomme blanche Cotentin Yaourt nature sucré | Cotentin Petit moulé Tomme blanche Yaourt nature sucré | | Fromage blanc Yaourt nature sucré Camembert Petit moulé ail et fines herbes | Assortiments de laitages |
| Donuts Compote de poires Fruits de saison | Fruits de saison Mousse au cacao Entremets caramel Pain perdu aux fruits rouges | | Flan à la vanille Fruits de saison Batonnets glace chocolat Compote pomme / fraise | Assortiments de desserts |

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