

# Semaine du 02 au 03 Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Pastèque 'Radis beurre Salade thai croquante (iceberg, ananas sweet, chou rouge, surimi, menthe, carotte) Œuf durs mayonnaise Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron)	Pâté de foie Salade de pommes de terre au thon Mousse de tomate et fromage frais Salade mélangée, radis et emmental
			Tortis carbonara Escalope de poulet tandori	Colin sauce coco Merguez
			Courgettes Tortis	Semoule Ratatouille
			Camembert Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt nature sucré	'Camembert Croûte noire 'Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
			Entremets à la vanille Fruits de saison Eclair chocolat Compote	Mousse aux petits beurre Fruits de saison Brownies Compote Pomme/Fraise



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

# Semaine du 06 au 10 Septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe froide andalouse (poivron, oignon jaune, basilic, tomate, concombre, croûtons)</p> <p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Blé au pistou (blé, ail, tomate, basilic)</p> <p>Salade club (salade, jambon, tomate, emmental)</p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Duo de concombre et maïs</p> <p>Salade de pâtes et poivrons sauce chèvre</p> <p>Pain de légumes (fromage blanc, semoule, œuf, carotte, sauce aneth, ail, oignon)</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Rillettes</p> <p>Taboulé</p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Melon</p>	<p>Salade verte à l'emmental</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Saucisson à l'ail fumé</p>
<p>Filet de dorade</p> <p>Chipolatas</p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Pennes végétarienne lentilles et curry</p> <p>Steak haché</p>		<p>Bœuf au jus</p> <p>Ravioli à la volaille</p>	<p>'Poisson pané quartiers citron</p> <p>Rôti de porc au caramel</p>
<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Légumes cordiales</p>	<p>Penne</p> <p>Choux-fleurs</p>		<p>Salade verte</p> <p>Polenta</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Epinards sauce Mornay</p> <p>Riz créole</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>'Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Gouda</p> <p>Mimolette</p> <p>Vache qui Rit</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fraidou</p> <p>Emmental</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruits de saison</p> <p>Compote de Pommes/Pêches</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Yaourt de ST MÈME</p>	<p>'Fruits de saison</p> <p>'Liégeois au chocolat</p> <p>Smoothie à la vanille</p> <p>Crumble aux pommes</p>		<p>Fruits de saison</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Clafoutis aux cerises</p> <p>Stracciatella</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Gâteau au yaourt</p> <p>Compote de poires</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

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

# Semaine du 13 au 17 Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Tortis tricolore à la méditerranéenne</p> <p>Assiette de crudité (carotte, céleri, tomate, salade)</p>	<p>Salade Coleslaw (carotte, chou blanc)</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Terrine océane</p> <p>Salade Brésilienne (riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois)</p>		<p>Concombre au maïs</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade impériale (feuille de chêne, carotte, pomme golden)</p> <p>Taboulé</p>	<p>Salade mélangée radis &amp; emmental</p> <p>Salade Rochelle (céleri, ananas, pomme golden, radis)</p> <p>Pain de courgettes</p> <p>Duo de saucissons (saucisson nature et fumé)</p>
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Blé complet végétarien</p> <p>Boulette de Bœuf sauce Curcuma</p>	<p>Hot Dog</p> <p>Poisson du jour sauce Ciboulette</p>		<p>Filet de lieu sauce Aurore</p> <p>Gratin de légumes provençaux</p>	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Paupiette de saumon</p>
<p>Blé</p> <p>Poêlée Aubergines aux poivrons</p>	<p>Frites</p> <p>Petit pois</p>		<p>Riz créole</p> <p>Chili sin Carné</p>	<p>Brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Coulommiers</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Emmental français</p> <p>Petits suisses</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Gouda</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Bris</p> <p>Tomme grise</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruits de saison</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Salade de fruits à la fleur d'oranger</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Poire au caramel</p> <p>Bâtonnets de glace</p>		<p>Fruits de saison</p> <p>Crème chocolat café</p> <p>Moelleux framboises spéculoos</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Compote pomme / fraise</p> <p>Crème aux œufs à la vanille</p> <p>Rose des sables</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>Pâté en croûte</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Farfalle au pistou (farfalle, fromage, ail, basilic, tomate)</p> <p>Melon </p>	<p> Concombre à la crème</p> <p> Betteraves vinaigrette</p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Salade Catalane (maïs, haricots rouge, salade, poivron)</p>		<p>Piemontaise</p> <p>Tomate Mozzarella</p> <p>Salade au brie aux raisins</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade Marco Polo (pâte, surimi, poivron)</p> <p>Charcuterie</p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Salade antiboise (macédoine, tomate, feuille de chêne)</p>
<p>Quiche lorraine</p> <p>Quiche de légumes</p>	<p> Carré de porc fumé sauce Moutarde</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p>		<p>Omelette</p> <p>Spaghettis sauce Bolognaise</p>	<p> Poisson du jour sauce Bouillabaisse</p> <p>Wings tex mex</p>
<p>Blé Bic </p> <p>Haricots verts</p> <p>Salade verte</p>	<p>Navets braisés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p>		<p>Courgettes saveur orientale</p>	<p>'Riz à la tomate</p> <p>Haricots beurre</p>
<p> Fondu Président</p> <p>Fraidou</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Croûte noire</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p> Tomme blanche</p> <p>Brie</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Mimolette</p> <p>Petit moulé noix</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruits de saison </p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Cocktail</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Tarte aux fruits rouge </p> <p>Crème dessert caramel</p>		<p>Fruits de saison </p> <p>Crumble aux pommes </p> <p>Semoule au lait </p> <p>Marmelade de Pêches</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Compote de poires</p> <p>Pain perdu </p> <p>Liègeois Chocolats</p> <p>Yaourt de <b>ST MÈME</b> </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
Club sandwich mimolette 📍 Radis noir râpée 📍 Radis beurre 📍 Tomate vinaigrette Salade de pâtes et sauce andalouse	📍 Courgette alpin 🍷 Tarte au chorizo 📍 Céleri rémoulade 📍 Chou blanc râpée		Taboulé Salade de blé vinaigrette Achards de légumes (carotte, chou blanc, haricot vert) Salade club (feuille de chêne, épaule, emmental, tomate)	Salade verte aux croûtons Rillettes à la sardine 📍 Carottes râpées vinaigrette 📍 Betteraves vinaigrettes
Steak haché Poulet à l'américaine	🍷 Emincée de Bœuf sauce Forestière Sausisse fumée		Merlu Blanquette de dinde	Menu <i>Vegetarien</i> Gratin de macaroni aux légumes Gratin de macaroni au jambon
Frites Petits pois carottes	Lentilles Blettes en gratin		Choux-fleurs Pommes boulangères	Piperade
Saint Paulin Edam Vache qui rit Yaourt nature sucré	Cotentin Fondu Président Carré de l'Est Yaourt nature sucré		Gouda Pavé 1/2 sel Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Camembert Tomme blanche Fondu Président Yaourt nature sucré
Fruits de saison Compote tous fruits Beignets au chocolats Fromage blanc à la mangue	Fruits de saison Cake au citron Compote Ile flottante		Fruits de saison Compote Pomme / Fraise Entremets à la vanille Roulé framboise	Fruits de saison Velouté fruits Cookies Poires au sirop

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	VENREDI
Salade de Tortis au surimi Taboulé Salade verte au maïs Pomelos	Pâté de foie Crèmeux poivrons et croûtons Coquillettes sauce cocktail  Carottes râpées vinaigrette		 Tomates vinaigrette  Radis beurre Friand au fromage Betteraves à l'échalotte	Assiette de charcuterie  Concombre vinaigrette Fenouil émincé vinaigrette Boullgour façon libanaise (boullgour, oignon jaune, persil, tomate)
 Carré de porc fumé à la provençale  Poisson en papillote	<i>Menu Vegetarien</i> Riz à la Méxicaine sauce tomate (tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron) Cordon bleu		Sauté de dinde sauce champignon Beignets de calamars	 Parmentier de poisson  Escalope de porc poêlée 
Courgettes saveur du midi Moquette de Vendée 	Riz créole Cœur de céleri braisé		Carottes persillées Coquillettes	 Salade verte Epinards à l'indienne (épinard, crème) Purée de PDT
 Gouda Rondelé ail et fines herbes Mimolette Yaourt nature sucré	 Edam Petit moulé Fromage blanc Yaourt nature sucré		 Camembert Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	 Fraidou Fondu Président Coulommiers Yaourt nature sucré
Fruits de saison  Fromage blanc spéculoos Barre Bretonne Crème dessert chocolat	Fruits de saison  Mousse saveur pain d'épices Smoothie à la framboise Flan Pâtissier 		Fruits de saison  Roulé au chocolat Entremets au caramel  Cocktail de fruits tropical	Fruits de saison  Compote de pommes Abricots à la crème anglaise Gâteau au yaourt 
Toutes nos viandes sont origines France 	Viande Labélisé 	Fait maison	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> Duo de choux</p> <p> Betteraves vinaigrette</p> <p>Crème de poireaux curry et cerfeuil</p> <p>Salade de penne vinaigrette</p> <p>Tartare de tomates au basilic</p>	<p>Salade du Chef (salade, œuf, tomate, emmental)</p> <p>Salade pommes de terre, Cervelas</p> <p>Houmous de pois cassés à la menthe</p> <p> oncombre</p>		<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Crèmeux de potiron au parmesan</p> <p>Taboulé</p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Pâté de foie</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Céleri rémoulade aux pommes</p> <p>Saucisson à l'ail fumé</p>
<p> Escalope de poulet sauce Curry</p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p>Sauté d'agneau aux épices (riz, haricots verts) </p> <p>Merguez </p>		<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Blé tandoori</p> <p>Chausson bolognaise</p>	<p> Filet de colin sauce ciboulette</p> <p>Boulette de bœuf aux raisins et cumin</p>
<p>Riz de grand-mère</p> <p>Poêlée brocolis champignons</p>	<p>Juliennes de légumes au cumin</p> <p>Semoule</p>		<p>Blé Bio </p> <p>Ragoût de légumes (chou vert, navets, carottes, coriandes, bouillon de légumes)</p>	<p>Macaroni</p> <p>Pêlé mêle de légumes</p>
<p> Carré de l'Est</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>St Nectaire</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Camembert</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p> Brie</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage frais nature sucré</p>	<p> Cotentin</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruits de saison </p> <p>Compotée de pommes</p> <p>Entremets à la vanille </p> <p>Pain d'épices</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Moelleux aux pommes et spéculoos </p> <p>Abricots au sirop</p> <p>Yaourt de <b>ST MÈME</b> </p>		<p>Abricot à la cannelle</p> <p>Smoothie menthe citron </p> <p>Crème aux œufs à la vanille</p> <p>Rocher coco </p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Ananas sirop épicé</p> <p>Cake au miel cannelle </p>
<p>Toutes nos viandes sont origines France </p>	<p>Viande Labélisé </p>	<p>Fait maison  Local </p>	<p>Fruit éco responsable </p>	<p>Pêche responsable </p>

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

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH