

Semaine du 08 au 12 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Plamplemousse</p> <p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Pâté de foie</p>	<p> Céleri rémoulade et mimolette</p> <p>Salade club (salade, jambon, emmental)</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Trio mexicain</p>			
<p>Chipolatas</p> <p>Gratin de poisson </p>	<p>Bœuf bourguignon </p> <p>Escalope de dinde panée</p>			
<p>Frites</p> <p> Purée de potiron</p>	<p>Carottes saveur du jardin</p> <p>Coquillettes</p>			
<p> Vache qui Rit</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Tomme blanche</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fondu Président</p>			
<p>Flan à la vanille</p> <p>Compote</p> <p>Gaufre fantasia</p> <p>Fruits de saison </p>	<p> Cake crousti chocolat </p> <p>Roulé aux fraises </p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruits de saison </p>			

FERIE

Journée
Pédagogique

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 15 au 19 Novembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	ANIMATION OUTRE-MER JEUDI	VENDREDI
<p> Betteraves vinaigrette</p> <p>Concerto de salade sauce mangue</p> <p>Pizza</p> <p>Rillette</p>	<p>Œufs mayonnaise</p> <p>Haricots verts au maïs</p> <p>Saucisson à l'ail fumé</p> <p>Torsade à l'Italienne (pâte, dinde, huile d'olive)</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>'Accras de morue</p> <p>Salade de blé au pistou</p> <p>Achards de légumes</p> <p> Salade créole (mangue, surimi)</p>	<p>Endive / mimolette</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Club sandwich</p> <p> Carottes râpées vinaigrette</p>
<p>Galopin de veau à l'estragon </p> <p>Omelette</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Couscous Végétarien</p> <p>Merguez</p>		<p>Poulet pilao </p> <p>Boulette bœuf curry </p>	<p>Poisson du jour </p> <p>Jambon grillé </p>
<p>Printanière de légumes</p> <p>Pommes Boulangères</p>	<p>Légumes de couscous</p> <p>Semoule berbère</p>		<p>Méli-Mélo caldoche (courgettes, carottes, haricots rouges, maïs, tomate, curry)</p> <p>Penne</p>	<p>Riz tomate</p> <p>Poêlée légumes</p>
<p> Vache qui Rit</p> <p>Cotentin</p> <p>Croûte noire</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Saint Paulin</p> <p>Gouda</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p> Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Tomme blanche</p>	<p> Brie</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Fruits de saisons </p>	<p> Riz au lait Au lait de ST MÈME </p> <p>Poire sirop / chocolat</p> <p>Pommes au four </p> <p>Fruits de saisons </p>		<p> Banane ananas coco </p> <p>Crème aux œufs à la vanille </p> <p>Moelleux bananes chocolat </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Crème dessert vanille</p> <p>Compote</p> <p>Beignets chocolat</p> <p>Fruits de saison </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

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

REPAS PRODUITS
LOCAUX



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Piemontaise</p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Salade chou aux raisins</p> <p>Salade du Ramoneur</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Caviar de betteraves à la coriandre</p> <p>Duo de carottes sauce aneth</p> <p>Salade Ninon</p>		<p>Houmous de pois chiche au curry</p> <p>Taboulé aux petits légumes marinés</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Carottes tarentaises</p>	<p>Tarte flamenkuch</p> <p>Chou blanc sauce échalotes</p> <p>Salade rigolletto</p> <p>Œufs durs mimosa</p>
<p>Cervelas obernois</p> <p>Omelette portugaise</p>	<p>Joue de bœuf braisé</p> <p>Carré de porc fumé</p>		<p>Poisson du jour sauce dugléré</p> <p>Boulette d'agneau sauce tomate</p>	<p>Hoki pané sauce tartare</p> <p>Emincé de volaille sauce forestière</p>
<p>Brocolis</p> <p>Torsades</p>	<p>Petit pois</p> <p>Lentilles</p>		<p>Pommes de terre vapeurs</p> <p>Epinards crème</p>	<p>Riz créole</p> <p>Haricots beurre</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Brie</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Yaourt nature Au lait de ST MÈME</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gouda</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Vache qui Rit</p> <p>Cotentin</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Tarte aux pommes</p> <p>Compote d'ananas</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Compote de pommes / bananes</p> <p>Gâteau à l'orange</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Fruits de saison</p>		<p>Entremets au caramel et pêche Au lait de ST MÈME</p> <p>Cookies</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Pommes du Vergé de GALICHET</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Poire Belle Hélène</p> <p>Entremet pistache au lait de ST MÈME</p> <p>Compote de pommes / fraises</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>Avocats mayonnaise</p> <p>Plamplemousse</p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p> Betteraves sauce échalottes</p>	<p>Pizza</p> <p> Poireaux mimosa</p> <p>Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Salade d'endives au dés d'émmental</p>		<p>Duo endives iceberg caramel pain d'épices</p> <p>Museau vinaigrette</p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Salade Marco polo</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p> Crudités râpées aux épices</p> <p>Salade de brie aux raisins</p>
<p> Hachis végétarien aux lentilles de corail</p> <p>Boulette de bœuf au paprika </p>	<p>Poulet sauce mimolette </p> <p>Chausson bolognaise</p>		<p>Sauté de porc au caramel </p> <p>Escalope de dinde à la crème </p>	<p>Pavé de colin à la crème de persil </p> <p>Wings "Tes Mex"</p>
<p>Poêlée de Guyane</p> <p>Pommes rissolées</p>	<p>Jeunes carottes</p> <p>Spaghettis</p> <p>Salade verte</p>		<p>Blé</p> <p>Poêlée brocolis champignons</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Choux-fleurs aux amandes</p>
<p> Vache qui Rit</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Saint-Paulin</p>	<p> Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit moulé</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>		<p> Brie</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage fouette au sel de Guerande</p> <p>Edam</p>
<p>Entremets à la vanille</p> <p>Au lait de ST MÈME </p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Gâteau Basque</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Oranges aux épices</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Amandines aux poires </p> <p>Fruits de saison </p>		<p>Compote de pommes meringuées</p> <p>Roulé confiture fraise </p> <p>Fromage blanc crème marron</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Compote tous fruits</p> <p>Crèmeux aux abricots</p> <p>Rose des sables </p> <p>Fruits de saison </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 06 au 10 Décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au jambon 📍 Betteraves vinaigrette Salade pommes de terre strasbourgeoise Assiette de charcuteries	📍 Salade choux chinois Club sandwich mimolette Salade de riz Endives aux pommes et noix		📍 Céleri rémoulade Jambon blanc beurre Champignons crème Crêpes au fromage	🌟 Salade perle de blé Saucisson sec Salade douceur 📍 Chou-fleur sauce aurore
Ravioli à la volaille Aile de raie "Beurre Noisette"	Blanquette de colin Hot Dog		Riz à la Méxicaine (riz, haricots rouges, maïs) Cordon bleu	Pavé de merlu sauce Hollandaise Emincé de bœuf au paprika
Salade verte Printanière de légumes	Epinards Potatoes		Riz créole Purée de potiron	Légumes cordiales Boulgour aux abricots secs
🇫🇷 Saint-Paulin Edam Yaourt nature sucré Fondu Président	🇫🇷 Tomme blanche Coulommiers Pavé 1/2 sel Yaourt nature sucré		🇫🇷 Cotentin Petit moulé Yaourt nature sucré Brie	🇫🇷 Fromage blanc Yaourt nature sucré Gouda Vache qui Rit
Compote de pommes / fraises Mousse cacao Eclair chocolat Fruits de saison	Grillé aux pommes Salade de fruits 🍷 Semoule au lait de ST MÊME 📍 Fruits de saison		🍷 Entremets à la vanille et poires au lait de ST MÊME 📍 Brownies Liégeois café Fruits de saison	Poire chocolat Crème aux œufs Madeleine Fruits de saison

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>Salade César (salade, poulet, croûtons)</p> <p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Piemontaise</p> <p>Salade verte au bleu et noix</p>	<p>Tarte au chorizo</p> <p>Charcuterie</p> <p>Salade colombienne</p> <p>Iceberg à la vinaigrette au caramel</p>		<p>Taboulé</p> <p>Salade composée</p> <p>Pêches au thon</p> <p>Pomelos</p>	 <p>REPAS DE Noël</p> 	
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Bolognaise de légumes</p> <p>Bolognaise </p>	<p>Palette de porc sauce diable </p> <p>Escalope viennoise</p>		<p>Feuilleton de poisson </p> <p> Tartiflette</p>		<p>Courgettes</p> <p>Salade verte</p>
<p>Haricots plats d'Espagne</p> <p>Tortis</p>	<p>Purée de patate douce</p> <p>Haricots blancs à la Bretonne</p>		<p>Chèvre buchette</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cotentin</p>		<p>Compote</p> <p>Gâteau emballé</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruits de saison </p>
<p> Fondu Président</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Croûte noire</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cotentin</p> <p>Saint-Paulin</p>		<p>Compote</p> <p>Gâteau emballé</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruits de saison </p>		<p>Compote</p> <p>Gâteau emballé</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruits de saison </p>
<p>Compote de pommes et pêches</p> <p>Beignets pommes</p> <p>Beignets sucre</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Gâteau yaourt et aux pommes </p> <p>Flan chocolat</p> <p>Smoothie ananas</p> <p>Fruits de saison </p>		<p>Compote</p> <p>Gâteau emballé</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruits de saison </p>		<p>Compote</p> <p>Gâteau emballé</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruits de saison </p>
<p>Toutes nos viandes sont origines France </p>	<p>Viande Labélisé </p>	<p>Fait maison</p>	<p>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