

Semaine du 03 au 07 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>📍 Betteraves vinaigrette</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Salade piémontaise (pomme de terre, épaule, ciboulette, poivron, œuf)</p>	<p>Mélange salade noix et pommes</p> <p>📍 Céleri rémoulade</p> <p>Potage de légumes (légumes, pommes de terre)</p> <p>Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron)</p> <p>Accras de morue</p>		<p> GALETTE DES ROIS</p> <p>📍 Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Saucisson sec et cornichons</p> <p>📍 Champignons à la crème</p> <p>Taboulé (couscous, concombre, menthe, huile, poivron)</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Salade douceur (carotte, frisée, betterave, chou blanc, vinaigrette)</p> <p>Salade de pâte Marco Polo</p> <p>Pamplemousse</p>
<p>Galopin de veau</p> <p>Poulet sauce champignons </p>	<p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Beignet de calamar</p>		<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Omelette nature</p> <p>Chausson de volaille bolognaise</p>	<p>Colin sauce Bouillabaisse </p> <p>Saucisse de Francfort</p>
<p>Torsades</p> <p>Carottes au cumin</p>	<p>Haricots beurre saveur du midi</p> <p>Blé BIO </p>		<p>Chou-fleur en gratin</p> <p>Riz créole</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Blettes à la voironnaise</p>
<p> Fondu Président</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Chèvre buchette</p>	<p> Saint-Paulin</p> <p>Croûte noire</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit moulé</p>		<p> Tomme blanche</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Vache qui Rit</p>	<p> Emmental français</p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fraidou</p>
<p>Madeleine</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> <p>Fruits de saisons </p>	<p>Riz au lait Au lait de ST MÊME</p> <p>Yaourt local aux fruits</p> <p>Compote pommes / bananes</p> <p>Fruits de saisons </p>		<p>Galette des rois frangipane</p> <p>Galette des rois brioches</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salade de fruits à la grenadine</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Mousse chocolat au lait</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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>📍 Céleri rémoulade aux pommes</p> <p>Endives vinaigrette agrumes</p> <p>Pommes de terre et œuf dur</p> <p>Quiche lorraine</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>📍 Betteraves vinaigrette agrume</p> <p>Assiette de salami</p> <p>Salade so british (chou blanc, fenouil, raisin, pomme, carotte, fromage frais)</p>		<p>Taboulé (couscous, tomate, concombre, menthe, huile, poivron)</p> <p>Salade Brésilienne (riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois)</p> <p>Salade club (feuille de chêne, épaule, emmental, tomate)</p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>📍 Chou blanc à la Parisienne</p> <p>Salade composée</p> <p>Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Crêpe au fromage</p>
<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Pennes Végétarien lentilles et curry</p> <p>Chipolatas </p>	<p>Boulettes de bœuf au curcuma </p> <p>Escalope de poulet sauce poulet </p>		<p>Sauté de dinde sauce crème </p> <p>Rôti de porc aux herbes </p>	<p>Filet de colin meunière et citron </p> <p>Foie de bœuf persillé</p>
<p>Penne</p> <p>Céleri braisé</p>	<p>Pommes frites</p> <p>Printanière de légumes</p>		<p>Brocolis</p> <p>Purée de légumes</p>	<p>Pommes vapeur locales </p> <p>Cordiale de légumes</p>
<p> Mimolette</p> <p>Montboissier</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage fouetté au sel de Guérande</p>	<p> Brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit moulé</p>		<p> Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gouda</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p> Fraidou</p> <p>Fondu Président</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Gratin de pêches </p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Duo d'agrumes</p> <p>Tarte amandine poires </p> <p>Entremets à la pistache au lait de St Mème </p> <p>Fruits de saison </p>		<p>Banane ananas coco</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Brownie aux noix </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Entremets à la vanille au lait de St Mème </p> <p>Compote tous fruits</p> <p>Gâteau au Yaourt</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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Macédoine à la Russe (dés de jambon, macédoine, mayonnaise)</p> <p>Salade douceur (carotte, frisée, betterave, chou blanc, vinaigrette)</p> <p>Mortadelle</p>	<p>Endives à la mimolette</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Terrine de Océane</p> <p>Pizza</p>		<p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Farfalle au pistou (farfalle, fromage, ail, huile, basilic)</p> <p>📍 Céleri rémoulade</p> <p>Rillettes à la sardines</p>	<p>Salade de poulet (feuille de chêne, poulet, sauce vinaigrette cambodge)</p> <p>📍 Carottes sauce aneth</p> <p>Soupe à l'oignon</p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p>
<p>Ravioli à la volaille</p> <p>Colin sauce colombo et coriandre</p>	<p>Escalope de porc sauce charcutière</p> <p>Pavé de merlu</p>		<p>Poisson du jour sauce provençale</p> <p>Steak haché</p>	<p>Chili con carné</p> <p>Gratin de la Mer</p>
<p>Lentilles</p> <p>'Poêlée de Guyane (céleri, carotte, champignons)</p>	<p>Chou braisé</p> <p>Semoule berbère</p>		<p>Haricots verts</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Riz</p> <p>Légumes danois</p>
<p>Brie</p> <p>Camembert</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Cotentin</p> <p>Fraidou</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gouda</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>Croûte noire</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage fouetté au sel de Guérande</p>
<p>Velouté aux fruits</p> <p>Gaufre fantasia</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Gâteau à l'orange</p> <p>Mousse aux Petits Beurre</p> <p>Compote tous fruits</p> <p>Fruits de saison</p>		<p>Ananas et kiwi au basilic</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Cheesecake aux spéculoos</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Entremets chocolat</p> <p>Donuts</p> <p>Compote pommes meringuée</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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Œufs durs mimosa</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Blé et Saumon sauce vinaigrette</p> <p>Tarte fromage</p>	<p>Salade de riz (riz, haricot rouge, poivron)</p> <p>Potage Dubarry (choux fleurs, PDT, oignon, crème)</p> <p>Salade César (batavia, croûtons, persil, ail, vinaigrette, laitue, parmesan, poulet)</p> <p>Salade Strabourgeoise (pommes de terre, saucisse de Strabourg)</p>		<p>📍 Salade coleslaw (carotte, chou blanc)</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Salade perle Océane</p> <p>Salade Endives / Emmental</p>	<p>Salade club (feuille de chêne, épaule, emmental, tomate)</p> <p>📍 Betteraves à l'échalotte</p> <p>Salade choubidou (chou rouge, raisin, huile moutarde cassis)</p> <p>Friand fromage</p>
<p>Nuggets de volaille</p> <p>Boudin noir </p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Omelette fromage</p> <p>Merguez </p>		<p>Sauté de bœuf aux carottes </p> <p>Cervelas Obernois</p>	<p>Gratin de poisson </p> <p>Longe de porc aux herbes </p>
<p>Navets braisés</p> <p>Torsade</p>	<p>Petits pois</p> <p>Semoule berère</p>		<p>Purée de potirons</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Pommes de terre risolé</p> <p>Emincé de poireaux</p>
<p> Fondu Président</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Edam</p>	<p> Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fraidou</p>		<p> Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Tomme blanche</p>	<p> Mimolette</p> <p>Bleu</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Yaourt fruit de St Même 📍</p> <p>Eclair au chocolat / café</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salade de fruits à la fleur d'oranger</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Tarte aux fruits rouges </p> <p>Fruits de saison </p>		<p>Crème Anglaise</p> <p>Roulé aux abricots </p> <p>Smoothie à la vanille</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Compotée de pommes façon crumble</p> <p>Ananas coco</p> <p>Choux à la crème</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 Macheoul

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> 📍 Duo de carottes Salade piémontaise (PDT, tomate, épaule, ciboulette, poivron, œuf) 📍 Chou rouge vinaigrette Museau vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon Asiatique Chou chinois et pommes Chirashi 📍 Carottes râpées vinaigrette 		<ul style="list-style-type: none"> 📍 Chou rouge sauce mangue Endives aux pommes vinaigrette Friand au fromage Salade Brésilienne (riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois) 	<ul style="list-style-type: none"> Terrine de légumes 📍 Betteraves à la crème Macédoine à la mayonnaise Salade douceur (carotte, frisée, batteraves, chou blanc, vinaigrette)
<ul style="list-style-type: none"> Croquettes de poisson Blanquette de veau à l'ancienne 	<ul style="list-style-type: none"> Nems de poulet Jambon sauce thaï 		<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc à la moutarde Crêpe des alpages 	<ul style="list-style-type: none"> Brandales de poisson Cordon bleu
<ul style="list-style-type: none"> Epinards à la crème Boulgour à la tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes Asiatique Riz aux champignons noir 		<ul style="list-style-type: none"> Blé Poêlée du jardin (h.verts, carotte, navet) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Purée de Pommes de terre Courgettes sautées
<ul style="list-style-type: none"> Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Coulommiers Fraidou 	<ul style="list-style-type: none"> Cotentin Fondu Président Tomme blanche Yaourt nature sucré 		<ul style="list-style-type: none"> Brie Camembert Pavé 1/2 sel Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Emmental Gouda Vache qui Rit Yaourt nature sucré
<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Compote pommes fraises Beignets chocolats Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Ananas Bio Smoothie au lait de coco Riz au lait à la banane au lait de St Mème Fruits de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au sucre Crêpe au chocolat Compote de pommes Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert aux choix 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