



Semaine du 22 AU 26 Avril 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis Beurre Taboulé (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)		Crèmeux de choux fleur au bacon Salade so British (chou, fenouil, raisin, pommes, carottes, fromage blanc)	Céleri rémoulade aux noix Carottes à la grecque
	Cordon bleu "Maison"		Poisson du jour à l'Aneth	Omelette
	Haricots vert Pennes		Riz créole Fondue de poireaux	Boulgour Pêle-mêle de légumes (Tomates, poivrons, aubergines, courgettes)
	Camembert		Emmental	Saint Paulin
	Beignet chocolat		Entremet poire chocolat FAIT MAISON	Far Breton FAIT MAISON


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

ADULTES

Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Smoothie Betterave / Chèvre Salade aux lardons	Concombre vinaigrette maison Mousse tomates		Salade mélangée de radis et emmental Salade club <small>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</small>	Artichaut œuf poché à la crème Poivrons Farcis
Escalope de veau sauce soubise <small>(100 viande de veau)</small>	Emincé de bœuf au paprika		Cuisse de canette à la rhubarbe	Poisson du jour au curry
Haricots beurre aux épices Pommes de terre vapeur	Semoule Brunoise de légumes		Gratin de courgettes Lentilles pois chiche	Duo Brocolis choux-fleurs Riz
Mimolette	Gouda		Petits suisses nature sucré	Brie
Ananas Gâteau sec	Mousse au speculos		Roulé Marbre FAIT MAISON	Pêche aux amandes


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

ADULTES

Semaine du 6 au 10 MAI 2019

*Bon
Appétit!*

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates Mozzarella Choux Rouge Râpé sauce échalottes	Lasagne d'aubergines et sardines Salade Méditerranéenne <small>(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons)</small>		Radis et beurre de fêne Crèmeux fraîcheur	Emincé de Fenouil en rémoulade Le trio mexicain <small>(haricots rouges, pois chiches, maïs, jus de citron, fromage blanc, mayonnaise)</small>
Emincé de dinde Basquaise	Palette de porc à la provençale		Cotelette d'agneau au thym	Poisson pané "Maison"
Carottes fraîches Purée de Pommes de terre	Coquillettes Navets braisés		Gratin de pommes de terre Poêlée cordiale	Ratatouille Semoule aux raisins
Saint Paulin	Yaourt nature sucré		Emmental	Brebis crème
Eclair au chocolat	Fruit de saison		Compote pommes / bananes	Verrine "façon Fraisier"


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

ADULTES

Semaine du 13 au 17 Mai 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Piémontaise</p> <p>Timbale de crudités</p>	<p>Coleslaw <i>(chou blanc, carotte)</i></p> <p>Salade verte aux croûtons <i>(salade mimolette mozzarella, croûtons)</i></p>		<p>Tomates farcie à la feta</p> <p>Duo de Melon et Pastèque</p>	<p>Champignons à la crème</p> <p>Salade à l'Indienne <i>(pois chiche, poivrons, menthe, épices)</i></p>
<p>Fricassé de Poulet au citron Vert et Miel</p>	<p>Chipolatas</p>		<p>Sauté de bœuf bobotie</p>	<p>Pavé de loup à la Sétoise</p>
<p>Purée d'épinards</p> <p>Choux rouge aux raisins</p>	<p>Pommes Rösti aux légumes' Sabzi de légumes <i>(courgettes, petits pois, Pommes de terre, épices)</i></p>		<p>Carottes berbères</p> <p>Blé à la catalane</p>	<p>Petits Pois</p> <p>Semoule</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomme grise</p>		<p>Comté</p>	<p>Saint-Nectaire</p>
<p>Grillée aux abricots</p>	<p>Ile Flottante</p>		<p>Mousse framboise</p>	<p>Fruit de saison</p>


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

ADULTES

Semaine du 20 au 24 Mai 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Pommes de terre Hareng	Œufs durs sauce cocktail Radis beurre		Verrine de la mer Salade hollandaise <small>(salade composée, tomate, gouda)</small>	Taboulé à la Menthe Caponata <small>(aubergines, courgettes, poivrons, céleri, oignons, câpres, olives)</small>
Spaghettis Bolognaise Légumes oubliés	Filet de poisson à l'huile d'olive Pommes de terre sautées Gratin de choux fleur		Sauté de porc à la Moutarde Haricots verts Riz à Paëlla	Escalope de dinde à la crème Crumble de Julienne Boulgour à la Tomate
Buchette de chèvre	Coulommiers		Petits suisses nature sucré	Camembert
Magnum glacé	Salade de fruits		Fruit de saison	Brownies <small>FAIT MAISON</small>

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

ADULTES