

Semaine du 22 AU 26 Avril 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Taboulé (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</p>	<p>Chou blanc sauce échalotes</p>	<p>Pâté de foie</p>	<p>Céleri rémoulade aux noix</p>
	<p>Cordon bleu</p>	<p> Bœuf bourguignon</p>	<p>Filet de Lieu à l'Aneth</p>	<p>Omelette</p>
	<p>Haricots vert</p>	<p>Penne</p>	<p>Riz créole</p>	<p>Pêle-mêle de légumes (Tomates, poivrons, aubergines, courgettes)</p>
	<p>Camembert</p>	<p>mousse au chocolat</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fromage blanc</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p></p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Flan Pâtissier <b>FAIT MAISON</b></p>



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

**RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN**

## Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette maison		Salade mélangée de radis et emmental	Piemontaise <small>(pommes de terre, échalote, persil, tomate, jambon, oeuf)</small>
Escalope de veau hâché sauce soubise <small>(100 viande de veau)</small>	 Emincé de bœuf au paprika		Rôti de dinde au jus	Suprême de colin sauce curry
Haricots beurre aux épices	Semoule		Gratin de courgettes	Duo Brocolis choux-fleurs
Fraidou	Gouda		Petits suisses nature sucré	Brie
Fruit de saison	Entremets au caramel <small>FAIT MAISON au lait de St Même Le Tenu</small>		Roulé Marbre <small>FAIT MAISON</small>	Pêche au sirop




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

**RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN**

## Semaine du 6 au 10 MAI 2019

*Bon  
Appétit!*

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Râpées	Tartinade de sardines		Radis beurre	Salade de riz <small>(riz, jambon et tomates)</small>
 Emincé de dinde Basquaise	 Palette de porc à la provençale		Kefta d'agneau au thym	Colin pané quartier de citron
Purée de Pommes de terre	Coquillettes		Flageolets	Ratatouille
Vache qui rit	Yaourt nature sucré		Emmental	Fondu Président
Compote Pommes Bananes	Fruit de saison		Mousse aux daims <small>FAIT MAISON</small>	Fruit de saison



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

**RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN**

## Semaine du 13 au 17 Mai 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs <small>(trio de salades, maïs, tomates)</small>	Coleslaw <small>(chou blanc, carotte)</small>		Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette
Nuggets de Volaille	Chipolatas		 Sauté de bœuf bobotie	Pavé de loup à la Sétoise
Purée d'épinards	Sabzi de légumes <small>(courgettes, petits pois, Pommes de terre, épices)</small>		Carottes berbères	Boulgour Pilaf
Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Cotentin	Edam
Fruit de saison	Ile Flottante		Donuts	Fruit de saison




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

**RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN**

## Semaine du 20 au 24 Mai 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Œufs durs sauce Mayonnaise		Salade aux 3 fromages	Taboulé à la Menthe
Spaghettis Bolognaise	Filet de colin Pâné Meunière		 Sauté de porc à la graine de Moutarde	Escalope de dinde à la crème
	Pommes de terre Sautées		Haricots verts	 Julienne de légumes
Croûte noire	Fraidou		Petits suisses nature sucré	Brie
Petit Pot vanille fraise	Salade de fruits		Fruit de saison	Brownies FAIT MAISON

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

**RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN**