












Semaine du 08 au 12 Mars 2021


Menu *Vegetarien* *Bon Appétit!*

elior 


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Vinaigrette	Potage de Légumes 		Carottes râpées vinaigrette 	Piemontaise 
Boulette de bœuf au curry 	Poulet Basquaise 		Couscous Végétarien <i>Menu Vegetarien</i>	Poisson pané 
Purée de pommes de terre	Riz créole		Semoule	Julienne de légumes
Fondu Président	Tomme blanche		Fromage Blanc 	Yaourt nature sucré
Fruit  	Crème dessert Chocolat		Galette St Michel	Fruit 

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Local : 

Viande Labélisé : 

Fait Maison : 



Pêche responsable 

Semaine du 15 au 19 Mars 2021



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Végétarien</i> Œufs durs Mayonnaise	Comcombre vinaigrette		'Crêpe fromage	'Céleri remoulade
<i>Menu Végétarien</i> Torsades Végétarienne aux lentilles et curry	Chipolatas		'Filet de poisson 'sauce safrané	Sauté de Bœuf sauce agen
	Moquette de Vendée		'Riz de camargue	Carottes braisé
Brie	Edam		'Fraidou	'Petit suisse
Compote Pomme	Fruit		Fruit	Flan pâtissier nature FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Local :

Viande Labélisé :

Fait Maison :



Pêche responsable

Semaine du 22 au 26 Mars 2021



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade Coleslaw (carotte, chou blanc)</p>	<p>Taboulé</p>		<p>Betteraves rapée à la crème</p>	<p>Comcombre et Mais vinaigrette</p>
<p>Omelette au fromage</p>	<p>Carré de porc fumé sauce diable</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Escalope de volaille sauce provençale</p>	<p>Parmentier de poisson</p>
<p>Haricots Verts</p>	<p>Choux-fleurs persillés</p>		<p>Blé aux petits légumes</p>	
<p>Mimolette</p>	<p>Camembert</p>		<p>Fromage frais nature sucré</p>	<p>Vache qui rit</p>
<p>Beignet Chocolat</p>	<p>Fruit</p>		<p>Poire chocolat</p>	<p>Mousse au daim</p> <p>FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME</p>

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Local :

Viande Labélisé :

Fait Maison :



Pêche responsable

Semaine du 29 MARS au 02 AVRIL 2021

Menu *Vegetarien*



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Pâté de foie		Tartinade de fromage	'Salade hollandaise '(salade, tomate, gouda)
Sauté dinde façon Tajine	Colin Pané Meunière		Chili sin carné <i>Menu Vegetarien</i>	'Cheeseburger
Semoule	Printanière de légumes		Riz	Pomme de terre sautée
Yaourt nature sucré	Carré de l'est		'Tomme blanche	'Petit Moulé nature
Fruit	Mousse chocolat		Moelleux Pommes Spéculos	Fruit

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Local :

Viande Labélisé :

Fait Maison :











Pêche responsable

Semaine du 06 AVRIL AU 9 AVRIL 2021





elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	 Betteraves vinaigrette		Quiche lorraine	 Comcombre à la crème
	Cordon bleu		 Navarin d'agneau printanier	 Pavé de lieu Noir à l'aneth
	Purée de Brocolis		Haricots verts	Riz créole
	Fondu Président		Carré de l'Est	Fromage blanc
	Berlingot pomme / fraise Fruit		Entremet chocolat  FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME 	Fruit 

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Local : 

Viande Labélisé : 



Fait Maison : 



Pêche responsable 


Semaine du 12 au 16 Avril 2021


elior 
Menu Végétarien


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Torti Tricolore <small>(Torti, tomate, Emmental, Mayo,)</small>	Tomate vinaigrette		 Duo de carottes	 Radis beurre
 Escalope de porc sauce tomate	 Fricassé de poulet sauce champignons	 <i>Bon Appétit</i>	Hachis parmentier 	<i>Menu Végétarien</i> Plat complet végétarien <small>(Riz, Lentille, Boulgour, Céleri, Courgette)</small> Sauce aux épices
Poêlée du jardin <small>(carotte, petit pois, haricot plat)</small>	Semoule		Salade Verte 	Petit moulé nature
Yaourt nature sucré	Croûte noire		Brie	
  Fruit	Flan Nappé Caramel		Cocktail de fruit exotique	 Financier Nature

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Local : 

Viande Labélisé : 

Fait Maison : 















Pêche responsable 

Semaine du 19 au 23 Avril 2021


Menu *Vegetarien*


elior 


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette à la pomme 	Œuf mayonnaise	 <i>Bon Appétit</i>	 Salade verte aux croûtons (salade, tomate, croûtons)	 Comcombre Alpin 
Ravioli à la volaille	Jambon braisé sauce chorizo		Nugget de Blé sauce ketchup 	 Poisson du Marché sauce ciboulette
Salade Verte 	Lentilles		Gratin de blettes	Blé Pilaf
Petit suisse sucré	Emmental		Vache qui rit	Fromage blanc
Madeleine	 Fruit 		Compote Pomme/ Banane	Fruit 

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Local : 

Viande Labélisé : 

Fait Maison : 



Pêche responsable 