



Semaine du 01 au 02 Septembre 2022



elior®


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Radis beurre 	Concombre à la crème 
			Coquillettes à la Bolognaise	Poisson pané Meunière 
			Brie 	Ratatouille
			Fruit 	Pompom 

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 

Fruit éco responsable


















Pêche responsable



Semaine du 05 au 09 Septembre 2022



Menu Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées 		Pâté de foie 	Melon 
Chipolatas 	Bœuf braisé aux épices 		Filet de lieu au Basilic 	Curry de Petits pois et Fève et carotte
Purée de pommes de terre	Petit pois à la Française		Courgettes saveur du midi	Riz pilaf
Fromage blanc sucré 	Tomme blanche 		Vache qui Rit 	Yaourt nature sucré  
Fruit  	Moelleux caramel au beurre salé 		Liégeois chocolat	Cocktail de fruits au sirop

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 

Fruit éco responsable

















Pêche responsable



Semaine du 12 au 16 Septembre 2022




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Pastèque		Salade coleslaw (carotte, chou blanc) 	Tomate concombre 
Paupiette de veau Sauce Normande 	Paëlla poulet 	 BON APPETIT !!!	Omelette au fromage 	Pavé de colin à l'Aneth 
Duo de haricots verts et haricots beurrés			Purée de brocolis	Gratin d'épinards
Emmental 	Fromage blanc cassonade au lait de St Même 		Yaourt nature sucré 	Petit moulé aux fines herbes 
Fruit 	Compote de pomme		Galette St Michel	Brownies 

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 

Fruit éco responsable 


















Pêche responsable 

Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Menu Vegetarien



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves 	 Melon		Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda)	 Saucisson sec, cornichons
Steak haché 	Torsades à la Bolognaise de légumes		 Sauté de porc à la Provençale	 Poisson du marché
Pomme de terre sautées	Emmental râpé		Petits pois / Carottes	Ratatouille
 Tomme blanche	 Fondu Président		 Saint-Paulin	 Fromage blanc sucré
 Fruit	Salade de fruits exotique		 Cake marbré	 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 

Fruit éco responsable



Pêche responsable



Semaine du 26 au 30 Septembre 2022



elior

Menu Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes	Salade de riz à l'edam		Concombre Bulgare	Pâté de foie
Plat complet Végétarien (riz, boulgours, lentilles, courgettes, petits pois, carottes)	Emincé de Bœuf aux champignons		Suprême de Hoki Sauce Bouillabaisse	Ravioli à la volaille
	Haricots verts		Pommes de terre vapeurs	Emmental râpé Salade verte
Tomme grise	Yaourt aromatisé		Camembert	Fromage frais sucré
Compote de pommes / bananes	Fruit		Roulé au chocolat	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



Plaisir

Fait Maison

Fruit éco responsable



Pêche responsable



Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate mozzarella	Salade Parmentière (PDT, œufs, tomates, olives)		Céleri rémoulade	Betteraves mimosa
Carré de porc à la Provençale	Nuggets de poisson Sauce Tartare		Couscous aux légumes rôtis	Sauté de dinde aux champignons
Haricots beurre	Gratin de brocolis			Carottes braisées
Yaourt nature sucré	Fondu Président		Saint-Paulin	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit	Mousse chocolat au lait		Entremet à la vanille 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



Plaisir

Fait Maison



Fruit éco responsable



Pêche responsable








Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

LES SAUCES













elior ©

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte râpée, fruits rouges, vinaigrette	Salade de pâtes au curry		Salade de Mâche fromagère	<i>Menu Végétarien</i> Crêpes fromage
Emincé de kebab SAUCE KIPIQUE	Boulettes de veau SAUCE BOURGOGNE		Poisson du marché SAUCE A L'OSEILLE	Œufs durs SAUCE FROMAGERE
Riz pilaf	Duo de haricots verts et haricots beurres		Purée de potiron	Boulgour
Emmental	Fromage frais aromatisé		Vache qui Rit	Tomme blanche
Eclair chocolat	Fruit		Panna cotta spéculoos	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   Plaisir  Fait Maison  Fruit éco responsable  Pêche responsable 

Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Menu *Vegetarien*



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux petits légumes marinés	Salade coleslaw (carotte, chou blanc)		Duo de saucissons (nature et fumé)	Salade de riz (riz, œufs, maïs)
Joue de bœuf à la moutarde ancienne	Macaronis à l'andalouse		Rôti de dinde au jus	Filet de lieu noir Sauce au curry
Chou-fleur en gratin			Pommes de terre sautées	Poêlée Méridionale
Fromage blanc	Cotentin		Carré de l'Est	Fraidou
Compote pomme / fraise	Fruit		Salade de fruits	Flan pâtissier

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



Plaisir

Fait Maison

Fruit éco responsable



Pêche responsable

