
















Semaine du 11 au 15 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Rillettes à la sardines		Céleri rémoulade	Salade Sirtaki
 Pennes Bolognaise	Emincé de poulet sauce suprême 		Hoki pané sauce tomate 	<i>Menu Végétarien</i> Hachis végétarien (Purée, lentilles, brunoise de légumes, emmental râpé) Salade verte
 Yaourt sucré	 Camembert		 Fraidou	 Pavé 1/2 sel
Fruits 	 Gâteau au yaourt		Compote de pommes	 Entremêt vanille au lait de St-Même 

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du Collège & Lycée St Joseph à Machecoul

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local 

Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Un Fruit BIO
par Semaine



Plaisir












Menu Végétarien





Semaine du 18 au 22 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENREDI
Salade printanière	Salade de pâtes au surimi		Salade mélangée (radis /emmental)	Betteraves vinaigrette
Blanquette de colin sauce safran 	Sauté de bœuf mironton 		Carré de porc fumé 	<i>Menu Végétarien</i> Semoule à l'indienne
Riz	Ratatouille		Frites 	
 Gouda	 Mimolette		 Petit moulé nature	 Tome blanche
Fruits 	Liegeois vanille		Ile flottante	Donuts

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du Collège & Lycée St Joseph à Machecoul

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien



Un Fruit BIO
par Semaine













Plaisir



Semaine du 25 au 29 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	 Comcombre à la crème		Crêpes fromage	Salade du chef
Saucisse de Francfort	Boulette de bœuf à la tomate 		<i>Menu Végétarien</i> Omelette	Brandade de poisson 
Lentilles	Poêlée de légumes champêtre		Torsades	
 Emmental	 Carré de l'Est		 Fromage fouetté au sel de Guérande	 Yaourt sucré
Fruit	 Roulé confiture	 Bon Appétit	Fruit 	Sablé de Retz

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du Collège & Lycée St Joseph à Machecoul

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien



Un Fruit BIO
par Semaine










Plaisir



Semaine du 1 au 5 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <p>Lundi de Pâques</p> 	Radis beurre		Salade verte au dés de fromage	Macédoine mayonnaise
	Cheesburger 		Jambon au sirop d'érable	<i>Menu Végétarien</i> Boulette de soja sauce basilic
	Pommes de terre sautées		Petit pois carottes	Choux fleurs
	 Fromage blanc sucré		 Tome grise	 Pavé 1/2 sel
	Fruit 		Gâteau au chocolat de pâques	Cocktail de fruit

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du Collège & Lycée St Joseph à Machecoul

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Un Fruit BIO
par Semaine



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien













Plaisir



Semaine du 8 au 12 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Haricots vert et maïs		Tomate vinaigrette	Friand fromage
Coquillettes carbonara 	Nuggets de poisson 		<i>Menu Végétarien</i> Plat complet végétarien (Riz, boulgour, courgettes, tomates et céleri)	 Poulet basquaise
 Tome blanche	 Fondu président		 Yaourt sucré	 Camembert
Fruit	Mousse chocolat		Galette St-Michel 	 Fruit

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du Collège & Lycée St Joseph à Machecoul

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien



Un Fruit BIO
par Semaine



Plaisir



Semaine du 15 au 19 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs mayonnaise	Taboulé aux petits légumes		Rillettes	Carottes rapées
Escalope de porc à l'ananas	<i>Menu Végétarien</i> Omelette fromage		Hachis parmentier	Filet de colin sauce citron
Haricots coco	Printanière de légumes		 Salade verte	Riz au petits légumes
 Buchette mi-chèvre	 Fromage frais sucré		 Tome catalane	 Petit moulé
Compote de pommes	Fruit		Crème dessert vanille	Gâteau yaourt pépites de chocolat

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe au sein des cuisines du Collège & Lycée St Joseph à Machecoul

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUIN

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien



Un Fruit BIO
par Semaine



Plaisir