








Semaine du 06 au 10 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 	ASCENSION 	PONT DE L'ASCENSION
Emincé de bœuf 	<i>Menu Végétarien</i> Riz Méditerranéen (Riz, lentille, tomate, courgette, maïs) Sauce Curcuma			
Coquillettes Haricots verts	Carottes braisées			
 Yaourt sucré	 Carré de l'Est			
Fruit 	Cake brisure aux daims			

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

ADULTES LIVRES

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 13 au 17 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Saucisson à l'ail fumé		Salade de tomate vinaigrette	Coquillettes à la sauce cocktail
Escalope de volaille à la crème	Pennes à la Bolognaise		<i>Menu Végétarien</i> Omelette fromage	Poisson du jour
Poêlée du jardin Pommes de terre sautées	Pennes / Haricots plats		Courgettes sautées	Epinards Béchamel
Fromage blanc aux fruits	Tomme blanche		Riz	Boulgour à la tomate
Barre Marbrée	Fruit		Mimolette	Yaourt sucré
			Clafoutis aux pruneaux	Fruit



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

ADULTES LIVRES

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 20 au 24 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade club (salade, tomate, jambon, fromage)		Carottes râpées	Melon
	Tortellinis gratinés		Pavé de lieu au basilic	<i>Menu Végétarien</i> Curry de petits pois et haricots rouge (carotte, petit pois, lait de coco, haricots rouge, coriande) Riz Salsifis
	Tomates provençale		Haricots beurre	Fruit
	St Paulin		Farfalles	Brie
	Cône glacé		Tomme grise	Crème chocolat

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

ADULTES LIVRES

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Local

Fait Maison

Un Fruit BIO
par Semaine



Plaisir

Menu Végétarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre vinaigrette</p>	<p>Salade de piémontaise</p>		<p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Cake aux légumes</p>
<p>Macaroni à la carbonara</p> <p>Brocolis aux amandes</p>	<p>Emincé de dinde provençale</p>		<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Pané de blé aux épinards et fromage</p>	<p>Poisson du marché</p>
<p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p>Carottes braisées</p> <p>Semoule</p>		<p>Petit pois au jus</p> <p>Riz</p>	<p>Fondue de poireaux</p> <p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Ananas au sirop</p>	<p>Camembert</p> <p>Cake praline </p>		<p>Carré de l'Est</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Emmental</p> <p>Fruit </p>

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

ADULTES LIVRES

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 03 au 07 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillette / cornichon	Pastèque		Betterave vinaigrette	Carottes râpées
Faux filet au beurre persillé	Omelette		Ailes de raie au beurre de câpres	Blanc de volaille Sauce champignons
Haricots verts Pommes de terre sautées	Piperade Purée de légumes		Courgettes à la méridionale Moquette de Vendée	Torsades Cœur de céleri
Coulommiers	Brie		Tomme blanche	Mimolette
Grillé aux pommes	Fruit		Gâteau marbré	Bananes

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

ADULTES LIVRES

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 10 au 14 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de brie / raisin	Melon		Salade de pommes de terre au curry	Concombre à la crème
 Steak de soja Sauce tomate basilic	 Sauté de porc au caramel		Steak grillé Sauce barbecue	 Poisson du jour
Lentilles Haricots plats	Riz cantonais Poêlée cordiales		Haricots beurre Purée de carottes	Courgettes sautées Moquette de Vendée
 Croûte noire	 Camembert		 Gouda	 Tomme blanche
Compote de pommes / fraises	Paris-Brest		 Fruit	 Gâteau semoule <i>au lait de St Mème</i>

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

ADULTES LIVRES

Viande Labélisé Toutes nos viandes sont origines France

Fruit éco responsable Pêche responsable

Menu Végétarien

Local

Fait Maison

Un Fruit BIO par Semaine



Plaisir

Semaine du 17 au 21 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte / cornichon	Taboulé aux petits légumes		Pastèque	Salade de riz
Emincé de volaille Sauce Normande	Poisson pané Sauce tartare		<i>Menu Végétarien</i> Pavé de blé (épinards /fromage)	Rôti de porc au jus
Coquillettes Navets	Printanière de légumes Purée de pommes de terre		Ratatouille Boulgour au curcuma	Pêlée de légumes méridionale Pommes de terre sautées
Brebis crème	Emmental		Yaourt sucré	Carré de l'Est
Crème dessert caramel	Cocktail de fruits		Fruit	Brownies

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

ADULTES LIVRES

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 24 au 28 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rilette de sardine	Concombre à la crème		Salade tomate aux basilic	Œufs mayonnaise
Cheeseburger 	<i>Menu Végétarien</i> Torsades à l'Andalouse (courgette, poivron, champignon, maïs, petit pois)		Sauté de dinde aux poivrons	 Brandale de poisson
Tomates provençale Pommes paillasson	Céleri braisé		Semoule Brunoise de légumes	Salade verte
 Fromage blanc sucré	 Coulommiers		 Pavé 1/2 sel	 Gouda
Fruit 	Compote pommes /cassis		Grillé aux abricots	 Fruit

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

ADULTES LIVRES

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 01 au 05 Juillet 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade verte jambon, maïs	 Bon appetit	Duo de concombre / tomate	Melon
Poisson du jour	Estouffade de bœuf bobotie		<i>Menu Végétarien</i> Omelette fromage	Jambon blanc
Gratin de légumes Pommes de terre vapeurs	Purée de carottes Haricots verts		Dés de courgettes sautées	Chips
 Tomme grise	 Saint-Paulin		 Mimolette	 Yaourt à boire
Liègeois vanille	 Fruit		Barre bretonne	 Fruit

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

ADULTES LIVRES

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local 

Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison 

Menu Végétarien



Un Fruit BIO
par Semaine



Plaisir