

Semaine du 03 au 07 Janvier 2022



elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave à la vinaigrette</p>	<p>Mélange salade noix et pommes</p>		<p><i>Menu Végétarien</i> Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Friand fromage</p>
<p>Galopin de veau à l'Estragon</p>	<p>Sauté de Bœuf au paprika</p>		<p>Nuggets de blé Sauce Ketchup</p>	<p>Colin Sauce Bouillabaisse</p>
<p>Torsade</p>	<p>Haricots beurre saveur du midi</p>		<p>Chou-fleur en gratin</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Fondu Président</p>	<p>Saint-Paulin</p>		<p>Vache qui Rit</p>	<p>Emmental</p>
<p>Fruit</p>	<p>Fromage blanc de "St Même"</p>		<p>Galette des rois brioche</p>	<p>Fruit</p>

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME

Local : Viande Labélisé : Fait Maison : Fruit éco responsable Pêche responsable

Semaine du 10 au 14 Janvier 2022



Menu *Végétarien*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri rémoulade aux pommes</p>	<p>Pâté de foie</p>		<p>Salade Brésilienne (riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois)</p>	<p>Potage cultivateur</p>
<p>Plat complet Végétarien (riz, lentilles corail, boulgour, céleri, carotte) Sauce Tomate</p>	<p>Boulette de Bœuf Sauce Curcuma</p>		<p>Sauté de Volaille à la crème</p>	<p>Filet de poisson pané meunière</p>
<p>Sauce Tomate</p>	<p>Printanière de légumes</p>		<p>Brocolis</p>	<p>Pomme de terre vapeur</p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Mimolette</p>	<p>Carré de l'Est</p>
<p>Fruit</p>	<p>Compote de pommes</p>		<p>Brownies</p>	<p>Entremets à la vanille au Lait de St Mème</p>

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÈME










Local : Viande Labélisé : Fait Maison : Fruit éco responsable Pêche responsable

Semaine du 17 au 21 Janvier 2022











elior 

Menu *Végétarien*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine à la Russe (macédoine, jambon, mayonnaise)	Endives à la mimolette		Quiche lorraine	 Carotte sauce aneth
Ravioli à la volaille et emmental râpé	Escalope de Porc  Sauce Charcutière		Poisson du jour  Sauce Provençale	'Riz à la Méxicaine (riz, haricot rouge, maïs)
Salade verte	Choux braisés	 BON APPEÏT !!!	Haricots verts	
 Yaourt nature sucré	 Cotentin		 Petits suisse sucré	 Flan chocolat
Fruit 	Gâteau à l'orange 		Fruit 	Galette St Michel

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME










Local :     Viande Labélisé :  Fait Maison :  Fruit éco responsable  Pêche responsable 

Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

Menu *Végétarien*




elior 


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Betteraves râpées	Potage Dubarry		Salade coleslaw (carotte, chou blanc)	Saucisson sec
Nuggets de Volaille	Omelette au fromage	 BON APPÉTIT	Sauté de Bœuf aux carottes 	Gratin de la MER 
Torsades	Petits pois		Purée de potiron	Pommes de terre vapeur
 Edam	 Fraidou		 Petit moulé ail et fines herbes	 Mimolette
Fruit 	Compote Pomme / Banane		Crème Anglaise	Ananas coco


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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME

Local : 



Viande Labélisé : 

Fait Maison : 

Fruit éco responsable




Pêche responsable






Semaine du 31 Janvier au 04 Février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piemontaise	Bouillon Asiatique		Endives aux pommes	Terrine de légumes
Croquette de poisson 	Poulet mariné 		Sauté de porc à la Dijonnaise 	Brandale de poisson 
Epinards à la crème	Riz au champignons noirs		Poêlée du jardin (haricot vert, carotte, navet)	Salade verte
Yaourt nature sucré 	Cotentin 		Brie 	Emmental 
Fruit 	Ananas au Sirop		'Crêpe au sucre 	Fruit 

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÈME

Local : 



Viande Labélisé :



Fait Maison :



Fruit éco responsable



Pêche responsable

