
















# Semaine du 11 au 15 Mars 2024



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

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU

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	LE COCORICO DES PAPILLES JEUDI	VENREDI
Salade printanière	Salade de pâtes au surimi	Taboulé	Salade mélangée (radis /emmental)	Betteraves vinaigrette
Blanquette de colin sauce safran	Sauté de bœuf mironton	Rôti de dinde au curry	Carré de porc fumé	<i>Menu Végétarien</i> Semoule à l'indienne
Riz	Ratatouille	Haricots blanc à la tomate	Frites	
Gouda	Mimolette	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Tomme blanche
Fruits	Liegeois vanille	 BON APPETIT !!!	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 ST MEME LE TENU

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Un Fruit BIO  
par Semaine



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Plaisir













Menu Végétarien

*Menu Végétarien*



# Semaine du 25 au 29 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	 Comcombre à la crème	Pain de légumes	Crêpes fromage	Salade du chef
Saucisse de Francfort	Boulette de bœuf à la tomate 	Cuisse de poulet à l'estragon 	<i>Menu Végétarien</i> Omelette	Brandade de poisson 
Lentilles	Poêlée de légumes champêtre	Petit pois	Torsades	
 Emmental	 Carré de l'Est	Compote pommes/fraises	 St-Paulin	 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 ST MEME LE TENU

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 1 au 5 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Lundi de Pâques</p> 	Radis beurre	Betteraves	Salade verte au dés de fromage	Macédoine mayonnaise
	Cheesburger 	Lieu noir sauce échalottes 	Jambon au sirop d'érable	<i>Menu Végétarien</i> Boulette de soja sauce basilic
	Pommes de terre sautées	Semoule	Petits pois carottes	Choux fleurs
	 Fromage blanc sucré	 Flan vanille/caramel	 Tomme grise	 Pavé 1/2 sel
	Fruit 	 Bon appétit	Gâteau au chocolat de pâques	Cocktail de fruits

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU

S

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 8 au 12 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Haricots vert et maïs	Tartinade de sardines	Coleslaw	Friand fromage
Coquillettes carbonara 	Nuggets de poisson 	Emincé de bœuf aux oignons 	<i>Menu Végétarien</i> Plat complet végétarien (Riz, boulgour, courgettes, tomates et céleri)	Poulet basquaise 
	Gratin de brocolis	Julienne de légumes		Piperade
 Tome blanche	 Fondu président	Gâteau au yaourt et fruits 	 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 ST MEME LE TENU

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	Salade verte composé (salade, carottes, maïs, cœur de palmier)	Rillettes	Carottes rapées
Escalope de porc à l'ananas 	<i>Menu Végétarien</i> Omelette fromage	Paupiette de veau	Hachis parmentier	Filet de colin sauce citron 
Haricots coco	Printanière de légumes	Courgettes sautées	 Salade verte	Riz au petits légumes
 Buchette mi-chèvre	 Fromage frais sucré	Palmier	 Tomme catalane	 Petit moulé
Compote de pommes	Fruit 	 Bon appétit	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 ST MEME LE TENU

Viande Labelisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien



Un Fruit BIO  
par Semaine



Plaisir