








# Semaine du 06 au 10 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 	<b>ASCENSION</b> 	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
Steak haché Sauce Ketchup 	<i>Menu Végétarien</i> Riz Méditerranéen (Riz, lentille, tomate, courgette, maïs)			
Coquillettes	Sauce Curcuma			
 Yaourt sucré	 Carré de l'Est			
Fruit 	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 MÊME 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 13 au 17 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Sauccisson à l'ail fumé	Taboulé aux petits légumes	Salade de tomate vinaigrette	Coquillettes à la sauce cocktail
Cordon bleu	Penne à la Bolognaise	Haut de cuisse de poulet Sauce USA	<i>Menu Végétarien</i> Omelette fromage	Filet de colin pané meunière Quartier de citron
Frites		Ratatouille	Courgettes sautées	Epinards Béchamel
Fromage blanc	Tomme blanche	Flan vanille caramel	Mimolette	Yaourt sucré
Barre Bretonne	Fruit	 <small>ksb282100 www.fabsearch.com</small>	Clafoutis aux pruneaux	Fruit

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME LE TENU

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local

Fruit éco responsable



Pêche responsable

Fait Maison

Menu Végétarien



Local   
Fait Maison

Un Fruit BIO  
par Semaine



Plaisir



# Semaine du 20 au 24 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade club (salade, tomate, jambon, fromage)	Pomelos / sucre	Carottes râpées	Melon
	Raviolis à la Volaille	Chipolatas	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 créole
	St Paulin	Poêlée de carottes, céleri, champignons	Haricots beurre	Brie
	Timbaline Vanille / Fraise	Fruit	Tomme grise	Fruit
			Crème chocolat	

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME 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 27 au 31 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette	Salade de piémontaise	Duo de tomate / maïs	Macédoine mayonnaise	Cake aux légumes
Macaroni à la carbonara	 Emincé de dinde provençale	Rissollette de porc Sauce tomate	 Pané de blé, épinards et fromage	 Poisson du marché
	Carottes braisées	Semoule	Petit pois au jus	Purée de pommes de terre
 Bûchette mi-chèvre	 Camembert	Compote de pommes/ cassis	 Carré de l'Est	 Emmental
Ananas sirop	 Cake praline		Fromage blanc aromatisé	 Fruit

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME 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



# Semaine du 03 au 07 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillette / cornichon	Pastèque	Radis beurre	Betterave vinaigrette	 Carottes râpées
Boulette de bœuf Sauce tomate	<i>Menu Végétarien</i> Omelette 	Carré de porc fumé	Nuggets de poisson Sauce Hollandaise	Blanc de volaille Sauce champignons 
Haricots verts	Piperade	Pommes de terre sautées	Courgettes à la méridionale	Torsades
 Coulommiers	 Brie	Ile flottante	 Petit moulé	 Mimolette
Galette St Michel	Fruit 		Gâteau marbré 	Bananes 

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME 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 10 au 14 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de brie / raisin	Melon	Œuf mayonnaise	Salade de pommes de terre au curry	Concombre à la crème
<i>Menu Végétarien</i> Boulette de soja Sauce tomate basilic	 Sauté de porc au caramel	 Filet de loup de mer Sauce échalottes	 Steak haché Sauce barbecue	 Poisson du jour
Lentilles	Riz cantonais	Purée de carottes persillées	Haricots beurre	Courgettes sautées
 Croûte noire	 Camembert	 Yaourt aromatisé	 Gouda	 Vache qui rit
Compote de pommes / fraises	 Fruit		 Fruit	 Gâteau semoule <i>au lait de St Même</i> 

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME 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



# Semaine du 17 au 21 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie / cornichon	Taboulé aux petits légumes	Salade verte, maïs, croûtons	Pastèque	Salade de riz
Emincé de volaille Sauce Normande 	Poisson pané Sauce tartare	Tomates farcies	<i>Menu végétarien</i> Nuggets de blé	Rôti de porc au jus 
Coquillettes	Printanière de légumes	Boullgour au curcuma	Ratatouille	Pôlée de légumes méridionale
 Croc'lait	 Emmental	Bâtonnets de glace	 Yaourt sucré	 Carré de l'Est
Petit suisse aux fruits	Cocktail de fruits		 Fruit 	Brownies 

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÈME LE TENU

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local 

Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison 

Un Fruit BIO  
par Semaine



Menu Végétarien














Plaisir



# Semaine du 24 au 28 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rilette de sardine	Concombre à la crème	Salade club (salade, dés de jambon, dés d'emmental)	Salade tomate aux basilic	Œufs mayonnaise
Cheeseburger 	<i>Menu Végétarien</i> Torsades à l'Andalouse (courgette, poivron, champignon, maïs, petit pois)	Suprême de poisson à l'oseille 	Sauté de dinde aux poivrons	Brandale de poisson 
Frites		Purée de patate douce	Semoule	Salade verte
 Fromage blanc sucré	 Coulommiers	Flan au chocolat	 Pavé 1/2 sel	 Gouda
Fruit 	Compote de fruits		Grillé aux pommes	 Fruit 

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME 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