

Semaine du 4 au 8 Novembre 2019



Menu *Végétarien*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Vinaigrette Maison	Taboulé		Carottes râpées à la pomme	Potage de légumes mijotés FAIT MAISON
Cordon Bleu	Sauté de Bœuf "Miron-ton"		Omelette Nature	Filet de lieu noir sauce safranée
Pennes	Jardinière de légumes		Ratatouille	Riz créole
Flan à la vanille	Fruits de saison		Moelleux Myrtilles FAIT MAISON	Fruits de saison

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


RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME LE TENU

Semaine du 11 au 15 Novembre

Menu Végétarien



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œufs dur Mayonnaise		Crêpes aux fromages	Chicon boule de Lille (endive, mimolette, Vinaigrette sucre et miel)
	Boulgour à la Mexicaine (Tomate, haricot rouge, ail, Boulgour, poivron)		Filet de colin sauce provençale	Rôti de veau aux champignons
FERIE			Torti	Carottes et navets
	Compote de pommes		Fruits de saison	Flan Pâtissier Vanille FAIT MAISON

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


RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME LE TENU

Semaine du 18 au 22 Novembre 2019

*Bon
Appétit!*

elior 

Menu Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Tomates vermicelles FAIT MAISON	salade Iceberg au Radis noir râpé		Carottes sauce aneth	Coquillettes sauce cocktail
Flan de légumes et Pommes de terre FAIT MAISON	Rôti de porc à la Moutarde		Emincé de dinde sauce caramel	Nuggets de poisson et son quartier de citron
Salade verte	Petits pois		Légumes à l'asiatique <i>(courgette, poivron, fève, soja)</i>	Gratin de Choux fleur
Petit suisse sucré	Semoule au lait MAISON AU LAIT DE ST MÊME LE TENU		Gâteau aux poires FAIT MAISON	Fruits de saison

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME LE TENU

Semaine du 25 au 29 Novembre 2019




Menu Vegetarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Vinaigrette Maison	Salade aux 3 Fromages		Pâté de foie	Quiche Lorraine
Escalope de volaille à la crème	Spaghettis à la "Bolognaise" de légumes (Carottes, pois chiche oignons, courgettes)		Filet de colin sauce Poireaux	Sauté de bœuf aux marrons
Haricots verts			Riz au curcuma	Purée de potiron
Mousse chocolat	Fruits de saison		Fruits de saison	Île Flottante

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME LE TENU

Semaine du 02 au 06 Décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri Remoulade	Potage St Germain (pois cassés) FAIT MAISON		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc)	Oeuf dur Mayonnaise
Gratin de Macaroni au jambon	Emincé de Bœuf aux Carottes		Poulet rôti	Plat complet Végétarien (Riz-Boulgour-Lentilles-Courgettes- Celéri branche-Oignons)
	Carottes Fraîches		Frites	
Fruits de saison	Crème Dessert chocolat		Entremet Vanille MAISON AU LAIT DE ST MÊME LE TENU	Fruits de saison


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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME LE TENU

Semaine du 09 au 13 Décembre 2019



Menu Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Piemontaise <small>(Pommes de terre-Cœuf-Tomates-Jambon-Mayonnaise)</small>	Betteraves Râpées Ciboulette		Salade Club <small>(salade jambon, persil tomates)</small>	Friand au fromage
Sauté de dinde à l'Estragon	Omelette au fromage		Jambon Braisé	Suprême de Hoki "Façon Blanquette"
Haricots verts et Haricots Beurre	Coquillettes		Duo de Courgettes	Légumes Tajines <small>(Carottes-Céleri Branche-Pois Chiches-Fruit sec)</small>
Compote Pommes Bananes	Yaourt Nature sucré		Cake à la Noix de coco FAIT MAISON	Fruits de saison

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME LE TENU

Semaine du 16 au 20 Décembre



elior 
Menu Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Vinaigrette Maison	Tartinade de fromage aux herbes		<p><u>REPAS DE NOËL</u></p> 	Potage de Citrouille FAIT MAISON
Palette de Porc sauce au Diable	Filet de Lieu Noir au Basilic			Nuggets de blé
Blé à la Catalane	Ratatouille Boulgour			Petits Pois au jus
Yaourt à Boire	Fruits de saison			Petit suisse nature sucré

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MÊME LE TENU 