










## Semaine du 31 Aout au 4 Septembre 2020


*Bon  
Appétit!*


elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette	 Tomate Vinaigrette		Melon	Pâté de foie
 Emincé de dinde à la Provençale	 Poulet Sauce champignons		Paupiette de veau	Filet de colin pâné Meunière Citron
Riz créole	Purée de pommes de terre		Pennes	Semoule Ratatouille
Fromage frais nature sucré	Camembert		Fondu Président	Yaourt aromatisé
 Fruits de saison	Petit Pot de fraise vanille		 Roulé chocolat 	 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 MEME LE TENU

Local : 

Viande Labélisé : 

Fait Maison : 












## Semaine du 07 au 11 septembre 2020




elior®


*Menu Végétarien*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Mixte Panachée <small>(salade, Tomate, Œuf, Emmental)</small>	 Carottes Râpées 		Pastèque	Taboulé
Chipolatas	<i>Menu Végétarien</i> Chili Végétarien		Pavé de colin à l'aneth	 Haut de cuisse de poulet Basquaise
Purée de pommes de terre et brocolis			Petits pois	Carottes braisées
Fromage frais nature sucré	Gouda		Fraidou	Emmental
 Fruits de saisons	 Entremet Vanille FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME		 Gâteau yaourt et pommes	 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 MEME LE TENU**

Local : 





Viande Labélisé : 

Fait Maison : 




Semaine du 14 au 18 septembre 2020




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Œuf dur Mayonnaise</p>	<p>Betteraves Vinaigrette</p>	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Salade de pâtes Marco polo (pâtes, surimi, poivrons)</p>	<p>Saucisson sec</p>
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Penne Tandoori</p>	<p> Sauté de Bœuf au curcuma</p>		<p>Nuggets de volaille</p>	<p>Poisson du jour</p>
<p>Cotentin</p>	<p>Semoule</p>		<p>Poêlée Brocolis Champignons</p>	<p>Blé à la coriandre</p>
<p>Compote pommes fraises</p>	<p> Yaourt nature sucré</p> <p> Fruits de saison</p>		<p>St Paulin</p>	<p>Brie</p>
			<p> Fruits de saison</p>	<p>Cône chocolat</p>

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

**RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU**

Local : 

Viande Labélisé : 









Fait Maison : 



## Semaine du 21 au 25 septembre 2020





Menu Végétarien


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre Vinaigrette	Crêpe au fromage		Melon	Tomate mozzarella
Omelette au fromage	 Echine de porc sauce Moutarde		Beignets de poisson	 Braisé de bœuf à l'ail
Menu Végétarien Pêle mêle de légumes (Tomates, Haricots verts, carottes)	Petits pois		Riz cantonnais	Courgettes à l'ail
Vache qui rit	Edam		Tomme blanche	Petits suisse sucré
 Gâteau de semoule AU LAIT DE ST MÊME	 Fruits de saison		 Fruits de saison	 Moelleux au fruits rouges

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

### RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU

Local : 

Viande Labélisé : 






Fait Maison : 



## Semaine du 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2020


elior 


Menu *Vegetarien*


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Choux blanc Râpé	Salade aux 3 fromages (gouda, mimolette, edam)		 Céleri rémoulade	Salade de riz Niçois	
Sauté de dinde à la Provençale 	<i>Menu Vegetarien</i> Boullgour à la cantonaise		Spaghettis Bolognaise <i>(100% viande de Bœuf Limousine)</i>	Filet de lieu sauce citron	
Haricots beurre				Haricots plats	
Emmental	Fromage frais nature sucré			Rondelé Nature	Yaourt Nature sucré
Beignet aux pommes	Île Flottante			Petits pots de glace cacao	 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 MEME LE TENU**

Local : 

Viande Labélisé : 

Fait Maison : 



Semaine 05 au 09 octobre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Concombre sauce tzaziki</p>	<p>Salade coleslaw (chou blanc ,carottes)</p>		<p>Cervelas</p>	<p>Quiche Lorraine</p>
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Couscous Végétarien (Semoule, légumes couscous, boulette de soja)</p>	<p> Sauté de Bœuf au curry</p>		<p>Poisson du jour d'gléré</p>	<p> Poulet Yassa</p>
<p>Gouda</p>	<p>Gratin de choux fleur et pommes de terre</p>		<p>Spaghettis</p>	<p>Carottes vichy</p>
<p> Fruits de saisons</p>	<p> Smoothie Vanille</p>		<p>Ratatouille</p>	<p>Camembert</p>
<p> Fruits de saisons</p>	<p> Fruits de saisons</p>	<p>Yaourt Nature sucré</p>	<p>Salade de fruits</p>	<p> Fruits de saison</p>

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

**RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU**

Local :

Viande Labélisé :

Fait Maison :

