



Semaine du 06 au 10 Juin 2022

Menu Vegetarien



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE	Melon charentais	Taboulé	Carottes râpées	
	Saucisse knack	Nuggets de volaille	Riz créole	Colin en écailles d'agrumes
	Pommes de terre sautées	Ratatouille	Garniture Méditerranéenne (tomate, courgette, lentille)	Poêlée de légumes (Haricot vert, petit pois, carotte)
		Fromage	Yaourt nature sucré	Carré de l'Est
	Cocktail de fruits	Liégeois à la vanille	Grillé aux pommes	Fruit

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MARS DE COUTAIS

Local



Viande Labélisé :



Fait Maison

Fruit éco responsable



Pêche responsable



Semaine du 13 au 17 Juin 2022

UI au BI dans ma cantine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate Mozzarella	Œufs mayonnaise		Salade Niçoise
Cordon bleu	Sauté de Bœuf braisé aux carottes	Chorizette de porc	Brandale de poisson	Colombo de porc
Courgettes	Torsades	Julienne de légumes	Salade verte	Haricots beurre
Fraidou		Fromage	Fromage fouetté au sel de Guérande	Yaourt aromatisé
Fruit	Compote Pommes / Fraises	Glace	Entremets chocolat Au lait de St Même	

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MARS DE COUTAIS

Local



Viande Labélisé :



Plaisir

Fait Maison



Fruit éco responsable













Pêche responsable





Semaine du 20 au 24 Juin 2022




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais		Surimi mayonnaise	Pastèque	
Boulgour à la cantonaise Sauce tomate, soja	Poissonnette  Sauce tartare	Galette de sarrasin Jambon / Fromage	Pilon poulet rôti 	Chipolatas 
	Purée d'épinards	Petits pois	Gratin de légumes provençaux	Coquillettes
 Coulommiers	 Brie	 Fromage		 Fromage frais sucré
Gâteau'Pompom	Fruit 	Flan nappé au caramel	Roulé au chocolat 	Fruit 

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MARS DE COUTAIS

Local 



Viande Labélisé : 



Fait Maison 

Fruit éco responsable 

Pêche responsable 



Semaine du 27 Juin au 1er Juillet 2022



elior

Menu *Vegetarien*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâté de foie / cornichon	Salade composée	Tomate vinaigrette	Salade Brésilienne (riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois)
Noix de joue de Bœuf à la moutarde	Galopin de veau au Gingembre	Pizza royale	Carré de porc braisé	Couscous Végétarien (semoule, légumes couscous, tomate, pois chiche)
Jeunes carottes	Poêlée Bretonne	Pâtes	Flageolets	
Mimolette	Yaourt à la Fraise Au lait de St Même	Fromage		Petit moulé ail et fines herbes
Petit pot de glace chocolat		Mousse au chocolat	Gâteau au yaourt	Fruit

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MARS DE COUTAIS

Local



Viande Labélisé :



Fait Maison

Fruit éco responsable











Pêche responsable



Semaine du 04 au 07 Juillet 2022



elior 


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tomate vinaigrette 	<p><u>REPAS FROID</u></p> <p>Melon</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Chips</p> <p>Fromage</p> <p>Compote en gourde</p>	
 Pâtes Bolognaise	 Filet de colin meunière Sauce ketchup	Nuggets de volaille		
 Tomme blanche	Haricots verts	Petits pois		
 Fruit	 Fromage blanc	 Fromage		
	Barre Bretonne	Liégeois à la vanille		

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MARS DE COUTAIS

Local 



Viande Labélisé 



Plaisir

Fait Maison 

Fruit éco responsable 

Pêche responsable 