














# Semaine du 11 au 15 Mars 2024



| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|--|--|---|
| Radis beurre   |  | Macédoine mayonnaise   | Céleri rémoulade   |   |
| <br>Pennes Bolognaise | Emincé de poulet sauce suprême    | Boulettes de veau sauce poivre   | Hoki pané sauce tomate    | <i>Menu Végétarien</i><br>Hachis végétarien<br>(Purée, lentilles, brunoise de légumes, emmental râpé)<br>Salade verte |
|  | Carottes   | Pommes de terre vapeur   | Riz  | Pavé 1/2 sel  |
|  | <br>Camembert                     | <br>Ananas au sirop |  | <br>Pavé 1/2 sel                   |
| Fruits              | <br>Gâteau au yaourt à l'orange |                  | <br>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 MARS DE COUTAIS

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                   | JEUDI                             | VENDREDI                                       |
|----------------------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------------|--|
| Salade printanière               |                        | Taboulé                    | Salade mélangée (radis /emmental) |  |
| Blanquette de colin sauce safran | Sauté de bœuf mironton | Rôti de dinde au curry     | Carré de porc fumé                | <i>Menu Végétarien</i><br>Semoule à l'indienne |
| Riz                              | Ratatouille            | Haricots blanc à la tomate | Pomme de terre roties             |  |
|                                  | Mimolette              | Yaourt aromatisé           |                                   | 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 MARS DE COUTAIS

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Un Fruit BIO  
par Semaine



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien











Plaisir



# Semaine du 25 au 29 Mars 2024



| LUNDI                 | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|-----------------------|--|---|---|---|
| Carottes râpées       |  | Pain de légumes   |   |   |
| Saucisse de Francfort | Boulette de bœuf à la tomate  | Cuisse de poulet à l'estragon  | <i>Menu Végétarien</i><br>Omelette  | Brandade de poisson  |
| Lentilles             | Poêlée de légumes champêtre  | Petit pois  | Torsades  |   |
|                       |  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 MARS DE COUTAIS

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   |  | Macédoine mayonnaise                                     |
|   | Cheesburger   | Lieu noir sauce échalottes  | Jambon au sirop d'érable  | <i>Menu Végétarien</i><br>Boulette de soja sauce basilic |
|   | Pommes de terre sautées   | Semoule  | Petits pois carottes   | Choux fleurs   |
|   |  Fromage blanc sucré |  Flan vanille/caramel         |  Tomme grise              |  |
|   |   |                            | Gâteau au chocolat de pâques   | Coktail 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 MARS DE COUTAIS

S

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Un Fruit BIO  
par Semaine



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Plaisir











Menu Végétarien





# Semaine du 8 au 12 Avril 2024



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|---|---|---|
| Concombre vinaigrette   |   | Tartinade de sardines   | Coleslaw  |   |
| Coquillettes carbonara<br> | Nuggets de poisson<br> | Emincé de bœuf aux oignons<br> | <i>Menu Végétarien</i><br>Plat complet végétarien<br>(Riz, boulgour, courgettes, tomates et céleri) | Poulet basquaise<br> |
|   | Gratin de brocolis  | Julienne de légumes   |   | Piperade  |
|   |  Fondu président       | Gâteau au yaourt et fruits<br> |  Yaourt sucré    |  Camembert           |
| Fruit   | Mousse chocolat   |                               |   | Fruit<br>          |

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MARS DE COUTAIS

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  |  | Salade verte composé<br>(salade, carottes, maïs,<br>cœur de palmier)                                | Rillettes   |  |
| Escalope de porc à<br>l'ananas  | <i>Menu Vegetarien</i><br>Omelette fromage   | Paupiette de veau   | Hachis parmentier   | Filet de colin sauce<br>citron          |
| Haricots coco  | Printanière de légumes   | Courgettes sautées  | <br>Salade verte | Riz au petits légumes  |
|  | <br>Fromage frais sucré | Palmier   |   | <br>Petit moulé                         |
| Compote de pommes  | Fruit                 | <br>Bon appétit | Crème dessert vanille   | Gâteau yaourt pépites<br>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 MARS DE COUTAIS

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien



Un Fruit BIO  
par Semaine



Plaisir