







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette		 	ASCENSION 	PONT DE L'ASCENSION
Steak haché Sauce Ketchup 	<i>Menu Végétarien</i> Riz Méditerranéen (Riz, lentille, tomate, courgette, maïs)			
Coquillettes	Sauce Curcuma			
	 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 SAINT 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 13 au 17 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre		Taboulé aux petits légumes	Salade de tomate vinaigrette	
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
Pommes de terre sautées		Ratatouille	Courgettes sautées	Epinards Béchamel
	 Tomme blanche	Flan vanille caramel		 Yaourt sucré
Barre Bretonne	Fruit	 <small>05 97 87 3100 - www.lesbosserch.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 SAINT 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 20 au 24 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade club (salade, tomate, jambon, fromage)	Pomelos / sucre		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)
		Poêlée de carottes, céleri, champignons	Haricots beurre	Riz créole
		Fruit	Tomme grise	
	Timbaline Vanille / Fraise		Crème chocolat	Fruit

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT 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 27 au 31 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette 		Duo de tomate / maïs	Macédoine mayonnaise	
Macaroni à la carbonara	Emincé de dinde provençale 	Rissollette de porc Sauce tomate	<i>Menu Végétarien</i> Pané de blé, épinards et fromage	Poisson du marché 
	Carottes braisées	Semoule	Petit pois au jus	Purée de pommes de terre
	Camembert 	Compote de pommes/ cassis		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 SAINT 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 03 au 07 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillette / cornichon	Pastèque	Radis beurre		 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
		Ile flottante	 Petit moulé	
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 SAINT 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 10 au 14 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Œuf mayonnaise	Salade de pommes de terre au curry	
<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		 Yaourt aromatisé		 Vache qui rit
Compote de pommes / fraises	Fruit 		 Fruit 	 Gâteau semoule <i>au lait de St Mème</i> 

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT 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 17 au 21 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie / cornichon		Salade verte, maïs, croûtons	Pastèque	
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	Pôelée de légumes méridionale
	Emmental	Bâtonnets de glace		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 SAINT 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 24 au 28 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre à la crème	Salade club (salade, dés de jambon, dés d'emmental)	Salade tomate aux basilic	
Cheeseburger 	<i>Menu Vegetarien</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 
Pommes de terre sautées		Purée de patate douce	Semoule	Salade verte
 Fromage blanc sucré		Flan au chocolat		 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 SAINT 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

