

PRIMAIRE

Semaine du 25 février au 1 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe aux vermicelles	Carottes râpées vinaigrette maison Salade Iceberg Lardons Croûtons	<i>Bon Appétit!</i>	Céleri remoulade Légumes à la Grecque <small>(champignons, carottes)</small>	Assiette de salami Roulade aux olives
Cordon bleu	Sauté de porc au thym		Hachis Parmentier <small>100% viande bœuf race Limousine</small>	Filet de loup sauce crème
Haricots verts	Petits pois		Salade verte	Riz créole
Coulommiers Brie	Saint-Paulin Gouda		Fondu Président Fraidou	Petits Suisses Aromatisés Petits suisses sucrés
Fruit de saison	Riz au lait <small>FAIT MAISON</small> Gâteau de semoule au chocolat <small>FAIT MAISON</small> <small>Au lait de la ferme Cherel à St Même le Tenu</small>		Compotée de pommes meringuée Compote de pommes Fraises	Fruit 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 HONORE

PRIMAIRE

Semaine du 4 au 8 MARS 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Betteraves sauce crémeuse</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Tartinade de sardine</p> <p>Tartinade de Maquereaux</p>		<p>Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Salade de riz (riz, poivrons verts, jambon)</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette terroir (lentille, oignons, persil)</p>
<p>Ravioli à la volaille</p> <p>Salade verte</p>	<p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Pèle-mêle provençal</p>		<p>Chorizette de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Epinards à la béchamel</p>
<p>Fromy Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Emmental</p> <p>Bleu</p>		<p>Edam</p> <p>Mimolette</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Fromage blanc cassonade</p>
<p>Beignet abricot</p> <p>Beignet Pomme</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Entremets à la vanille FAIT MAISON Au lait de la ferme Cherel à St Même Le Tenue Entremet au caramel</p>	<p>Fruit 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 HONORE

PRIMAIRE

Semaine du 11 au 15 MARS 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes mijotés <i>FAIT MAISON</i>	Rémoulade mystère <i>(Céleri radis noir)</i> Crudités râpées aux épices		Carottes râpées vinaigrette Maison Betteraves râpées	Salade Piemontaise <i>(PDT, Tomates, Œuf, mayonnaise)</i> Salade de riz Niçois <i>(riz, thon, tomates, œuf)</i>
Boulettes de bœuf au curry <i>100%viande de Bœuf</i>	Escalope de dinde sauce échalottes		Rôti de veau	Lieu Noir au Basilic
Semoule	Courgettes		Macaroni	Pèle Mêle Provençal
Fraidou Petit moulé	Gouda Croûte Noire		Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Coulommiers Tomme Blanche
Salade de fruits Salade de fruits exotique	Cake aux amandes <i>FAIT MAISON</i> Grillé aux pommes		Fruit	Compote Pomme Compote Pomme / Fraise

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST HONORE

PRIMAIRE

Semaine du 18 au 22 MARS 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Œufs durs Mayonnaise</p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p>	<p>Salade verte au Surimi</p> <p>Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)</p>		<p>Friand au Fromage</p> <p>Friand à la viande</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette maison</p>
<p>Nuggets Végétarien</p>	<p>Sauté de bœuf sauce Soubise</p>		<p>Sauté de porc à la graine de moutarde</p>	<p>Poisson du jour</p>
<p>Riz à la Mexicaine</p>	<p>Haricots verts</p>		<p>Pommes de terre aux épices</p>	<p>Coquillettes</p>
<p>Brie</p> <p>Camembert</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>		<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt Aromatisé</p>	<p>Cotentin</p> <p>Fondu Président</p>
<p>Fruit</p>	<p>Gâteau Marbré <i>FAIT MAISON</i></p> <p>Roulé myrtilles <i>FAIT MAISON</i></p>		<p>Fruit</p>	<p>Mousse Macaron <i>FAIT MAISON</i></p> <p>Mousse petit beurre <i>FAIT MAISON</i></p>

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST HONORE

PRIMAIRE

Semaine du 25 au 29 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette Maison Salade Coleslaw <small>(choux, carottes)</small>	Taboulé aux poivrons Salade de pâtes tricolores		Salade club <small>(salade tomates jambon emmental)</small> Mimolette aux raisins	Céleri remoulade Raïta de concombre au yaourt <small>(Fromage blanc, menthe, jus de citron)</small>
Omelette nature	Palette de porc sauce diable		Nuggets de volaille sauce Ketchup	Suprême de colin sauce safranée
Pommes rösti aux légumes	Choux fleurs persillés		Carottes Braisées	Riz créole
Croûte noire Gouda	Fondu Président Petit Moulé		Tomme blanche Carré de l'Est	Fromage Blanc sucré Fromage blanc sirop de cassis
Flamby Chocolat Flamby Vanille	Fruit		ANIMATION CRÊPES 	Pomme au four <small>FAIT MAISON</small> Compote de poires

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST HONORE

PRIMAIRE

Semaine du 1 AU 5 AVRIL 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux blanc à l'Indienne Choux rouge Balsamique	Potage Parmentier <small>(poireaux, pommes de terre)</small> FAIT MAISON		Betteraves vinaigrette Maison Salade Hollandaise <small>(salade, tomates, gouda, mimolette)</small>	Carottes râpées Concombre vinaigrette Maison
Spaghetti Bolognaise <small>Viande de race Limousine</small>	Chipolatas		Rôti de veau sauce chasseur	Beignet de poisson sauce tartare
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Printanière de légumes		Purée de carottes	Semoule
Fruit	Gouda Bleu		Emmental Saint Paullin	Fromage frais nature sucré Petit Suisse aux fruits
	Mousse chocolat FAIT MAISON Mousse Citron FAIT MAISON		Gaufre au sucre glace Gaufre à la confiture de fraises	Fruit

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST HONORE