



Semaine du 11 au 15 Mars 2024



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

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE

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 (Iceberg, emmental, tomate)		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> Semoule à l'indienne (Sauce tomate, ail, poivron, petits pois, maïs, oignons et épices)
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 VILLENEUVE

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 Vegetarien</i> 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 VILLENEUVE

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 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> 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	Cocktail de fruits

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE

S

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 8 au 12 Avril 2024



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

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE

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

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE

Viande Labélisé



Toutes nos viandes sont origines France



Local



Fruit éco responsable



Pêche responsable



Fait Maison



Menu Végétarien



Un Fruit BIO
par Semaine



Plaisir