


Semaine du 02 au 03 Septembre 2021

Bon Appétit! elior 

 Bourgneuf en retz
St Cyr en retz


| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI | |
|---|-------|----------|---|---|--|
|  | | |  'Radis beurre | | |
| | | | |  Colin sauce coco | |
| | | | | Tortis Carbonara | Ratatouille |
| | | |  Yaourt nature sucré |  Camembert | |
| | | | | |  Brownie |

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE EN RETZ

Local : 



Viande Labélisé : 

Fait Maison : 

Fruit éco responsable



Pêche responsable





Semaine du 06 au 10 Septembre 2021



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|--------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| | Fresnay en retz <i>Menu Végétarien</i> | | Bourgneuf en retz St Cyr en retz | |
| | Carottes râpées vinaigrette | Pain de Légumes | Taboulé | Salade verte à l'emmental |
| Chipolatas | Coquille verte végétarienne, lentilles et curry | Escalope de poulet | Bœuf au jus | Poisson meunière et citron |
| Purée de pommes de terre | | Semoule | Haricots verts saveur du Midi | Epinards à la béchamel |
| Petit Moulé ail et fines herbes | Gouda | Compote à boire | | |
| Fruits de saison | Smoothie à la vanille | | Fruits de saison | Gâteau au yaourt |

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE EN RETZ

Local :



Viande Labélisé :

Fait Maison :

Fruit éco responsable



Pêche responsable





Semaine du 13 au 17 Septembre 2021



Fresnay en retz

Bourgneuf en retz
St Cyr en retz

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|------------------------|--------------------------------------|---|
| <i>Menu Végétarien</i> Œufs durs mayonnaise | 'Salade Coleslaw (carotte, chou blanc) | Tartinade de sardine | Concombre au maïs | Salade mélangée, (Radis et Emmental) |
| Blé complet Végétarien (Blé, haricots rouges, carottes rondelles, courgettes, boulgours) Sauce Curcuma | Saucisse Knack | Emincé de Bœuf miroton | Filet de lieu Sauce aurore | Nuggets de volaille |
| Emmental | Pommes de terre sautées | Jeunes carottes | Gratin de légumes provençaux | Purée de brocolis |
| Compote Banane | Petit suisse aromatisé | Flan nappé caramel | Moelleux framboises spéculoos | Fruits de saison |

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















RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE EN RETZ

Local : Viande Labélisé : Fait Maison : Fruit éco responsable Pêche responsable



Semaine du 20 au 24 Septembre 2021



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|---|
| |  Fresnay en retz | |  Bourgneuf en retz St Cyr en retz | |
| |  Betteraves vinaigrette | Pâté de foie | <i>Menu Végétarien</i> Tomate Mozzarella | |
| Quiche lorraine | Sauté de Porc  Sauce moutarde | Chausson Bolognaise | Omelette | Poisson du jour  Sauce bouillabaisse |
| Haricots verts | Pommes de terre vapeurs | Julienne de légumes | Courgettes saveur orientale | Riz à la tomate |
|  Fondu Président |  Yaourt nature sucré | Semoule au lait  FAIT MAISON AU LAIT DE ST MÊME | |  Fromage blanc  |
|  Fruits de saison | |  |  Crumble aux pommes |  Fruits de saison |

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE EN RETZ

Local :     Viande Labélisé : 






Fait Maison : 

Fruit éco responsable  Pêche responsable 











Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

elior

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|--|
| Radis beurre  | Céleri rémoulade  | Salade verte à la mimolette | | Menu <i>Vegetarien</i> Betteraves vinaigrette |
| Poulet à l'Américaine  | Emincé de Bœuf forestière  | Escalope de veau haché à la crème | Merlu pané  | Gratin de Macaronis aux légumes |
| Petits pois carottes | Lentilles | Boulgour pilaf | Choux-fleurs et pommes de terre | |
| | | Cocktail de fruits | Camembert  | Yaourt aromatisé  |
| Beignet au chocolat | Ile flottante |  | Compote Pomme/Fraise | Fruits de saison  |

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

















RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE EN RETZ

Local :     Viande Labélisé :  Fait Maison :  Fruit éco responsable  Pêche responsable 

Semaine du 04 au 08 Octobre 2021




elior 

| LUNDI |  Fresnay en retz MARDI | MERCREDI |  Bourgneuf en retz St Cyr en retz JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|--|
| Salade de Tortis au surimi |  <i>Menu Vegetarien</i>  Carottes râpées vinaigrette |  Radis beurre |  Tomate vinaigrette |  Concombre vinaigrette |
| Carré de porc fumée à la provençale  | Riz à la Mexicaine (tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron, sauce tomate) |  Steak haché Sauce ketchup |  Sauté dinde Sauce champignons |  Parmentier de poisson |
| Courgettes saveur du midi | | Flageolets | Carottes persillées | Salade verte |
| Crème dessert chocolat |  Fromage blanc | Entremets caramel |  Roulé au chocolat |  Fruits de saison |
| |  Fruits de saison |  | | |

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE EN RETZ

Local : 



Viande Labélisé :



Fait Maison :



Fruit éco responsable



Pêche responsable





Semaine du 11 au 15 Octobre 2021




 Fresnay en retz

 Bourgneuf en retz
St Cyr en retz


| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|--|
| | Salade du Chef (Salade, œuf, tomate, emmental) | Tartinade de fromage | <i>Menu Végétarien</i> Œufs durs sauce cocktail | Carotte râpées |
|  Escalope de poulet Sauce curry  | Sauté d'agneau aux épices  | Fish and chips | Blé tandoori | Filet de colin  Sauce ciboulette |
| Riz de Grand-mère | Julienne de légumes au cumin | Petits pois à la menthe | | Macaroni |
|  St Nectaire | |  Fruits de saison |  Fromage frais nature sucré | |
| Compote Pomme | Moelleux aux pommes et spéculoos  |  | Abricots à la cannelle |  Fruits de saison |


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

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLENEUVE EN RETZ

Local : 



Viande Labélisé : 

Fait Maison : 

Fruit éco responsable



Pêche responsable

