

Collège Sainte Barbe - LE FAOUE

Semaine 45 : du 6 au 10 Novembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves vinaigrette Pâtes poivron en tapenade Salade exotique Crêpe	Salade d'endives Salade fantaisie Potage de légumes Croisillon		Chou blanc aux pommes Salade verte aux agrumes Taboulé Pizza	Macédoine mayonnaise Quiche Concombres vinaigrette Pâté de campagne
Plats	Poisson	Cassoulet		Sauté de bœuf aux oignons	Rôti de dinde
Légumes & co	Riz	***		Carottes en dés P. de terre	Tortis
Dessert & co	Camembert Yaourt sucré	Tomme grise Fromage blanc sucré		Emmental Yaourt à la pulpe	Saint Morêt Suisse aromatisé
	Kiwi Fruits à la croque Crème dessert	Fruit de saison Salade de fruits Entremet à la vanille		Fruit de saison Purée de pommes	Poire Salade de fruits
	Chausson aux pommes	Ile flottante		Moelleux au chocolat	Eclair à la vanille

Composition des plats :

Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas , maïs

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège Sainte Barbe - LE FAOQUET

Semaine 46 : du 13 au 17 Novembre 2017



Etats-Unis, LE MARATHON DES SAVEURS
 Palm Beaches Marathon Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	1/2 pomelo Friand Carottes râpées Mortadelle	Betteraves aux pommes Potage de légumes Wraps de crudités Crêpe au fromage		Salade coleslaw Croisillon Cake au maïs	Salade Marco Polo Pizza Endives fromagères Houmous sur toast
Plats	Rôti de porc à la diable	Riz façon cantonnaise (plat sans viande) Paupiette de poisson au beurre blanc		Steak haché	Poisson meunière citron
Légumes & co		Chou-fleur brocolis Riz créole		Potatoes	Haricots verts persillés
Dessert & co	Brie Coulommiers Yaourt aromatisé	Emmental Cotentin Suisse sucré		Tomme noire Crème anglaise Yaourt à la pulpe	Fondu président Mimolette Fromage blanc sucré
	Fruit de saison Ananas au sirop Liégeois vanille	Pomme Compote de pommes		Fruit de saison	Banane Salade de fruits Entremet
		Tarte flan		Brownie	Chou à la crème

Composition des plats :

Salade Marco Polo : pâte, poivron, surimi

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Collège Sainte Barbe - LE FAOUET

Semaine 47 : du 20 au 24 Novembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade Quiche Potage potiron Salami	Chou blanc aux raisins secs Carottes râpées à l'orange Blé mimolette Feuilleté au fromage		Endives abricots secs Potage de légumes Crêpe au fromage Toast au chèvre	Chou chinois à la coriandre Concombres vinaigrette Croisillon Œufs durs mayonnaise
Plats	Colin sauce crevettes	Rôti de dinde		Sauté de porc au caramel	Pâtes bolognaise
Légumes & co	Riz pilaf	Petits-pois		Semoule	***
Dessert & co	Tomme blanche Yaourt à la pulpe	Camembert Fromage blanc avec pulpe		Saint-Paulin Cotentin Yaourt sucré	Vache qui rit Fromage blanc sucré
	Poire Fruits à la croque	Fruit de saison Salade de fruits		Banane Poire aux amandes grillées	Fruit de saison Crumble Liégeois vanille
	Ile flottante	Clafoutis aux pommes		Gâteau basque	

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
Restauration et services au plus près des territoires

Collège Sainte Barbe - LE FAOUET

Semaine 48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	<p>Salade d'endives</p> <p>Chou rouge aux lardons</p> <p>Semoule fantaisie</p> <p>Pizza</p>	<p>Macédoine mimosa</p> <p>Quiche</p> <p>Wraps de crudités</p> <p>Saucisson à l'ail</p>		<p>Céleri rémoulade aux pommes et curry</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>Iceberg croûtons</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Crêpe</p> <p>Surimi sauce cocktail</p>
Plats	Omelette aux herbes	Estouffade de bœuf		Filet de poisson beurre citron	Gratin de p. de terre aux lardons
Légumes & co	<p>Mitonnée de légumes</p> <p>P. de terre</p>	Semoule		Purée de potimarron	***
Dessert & co	Bûchette mi-chèvre	Saint-Morêt		Fondu président	Tomme blanche
	Yaourt à la pulpe	Fromage blanc sucré		Yaourt sucré	Suisse aromatisé
	Fruit de saison	Kiwi		Clémentine	Fruit de saison
	Crème dessert chocolat	Tarte au chocolat		Liégeois vanille	Poire chocolat
	Barre bretonne			Tarte à la noix de coco	Cake aux fruits

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
Restauration et services au plus près des territoires

Collège Sainte Barbe - LE FAOUET

Semaine 49 : du 4 au 8 Décembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade P. de terre échalote Croisillon	Pizza Salade italienne Betteraves aux pommes Œufs durs mayonnaise		Chou vinaigrette Haricots verts échalote Potage vermicelle Quiche	Iceberg maïs croûtons Friand Salade de lentilles Rillettes de maquereaux sur toast
Plats	Blanquette de dinde	Boul'Bœuf		Rôti de porc	Poisson sauce curry
Légumes & co	Haricots beurre	Gratin de chou-fleur P. de terre		Petits-pois cuisinés	Riz
Dessert & co	Vache qui rit Yaourt à la pulpe	Coulommiers Fromage blanc aromatisé		Rondelé Yaourt sucré	Bûchette mi-chèvre Suisse aromatisé
	Fruit de saison Fromage blanc au coulis de mangue	Banane Salade de fruits Semoule au lait coulis de framboises		Kiwi Entremet à la vanille Moelleux poire cannelle	Fruit de saison Ananas au sirop Ile flottante

Composition des plats :

Salade italienne : pâte, tomate, poivron, olive

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège Sainte Barbe - LE FAOUET

Semaine 50 : du 11 au 15 Décembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Concombres sauce yaourt Salade de pâtes tricolores Crêpe au fromage Rillettes	Salade d'endives Salade coleslaw Boulgour à l'orange Feuilleté au fromage		Duo de choux (rouge et blanc) vinaigrette Salade louisette Blé mimolette Pizza	Macédoine de légumes Wraps de crudités Potage de légumes Croisillon
Plats	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse		Goulash de bœuf	Marmite de poisson
Légumes & co	Haricots verts	Purée		Carottes en dés P. de terre	***
Dessert & co	Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Fraidou Suisse sucré		Camembert Fromage blanc aromatisé	Rondelé Yaourt à la pulpe
	Clémentine Fruits à la croque	Fruit de saison Crumble Flan nappé caramel		Fruit de saison Liégeois	Kiwi Salade de fruits Entremet praliné
	Chouquettes			Gâteau au yaourt	

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
Restauration et services au plus près des territoires

Collège Sainte Barbe - LE FAOJET

Semaine 51 : du 18 au 22 Décembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou chinois vinaigrette Carottes râpées ananas Salade arlequin Œufs durs mayonnaise	Mousse de betteraves au fromage frais 1/2 pomelo Haricots blancs au paprika Crêpe aux champignons			Salade fromagère Chou blanc emmental Potage de légumes Feuilleté au fromage
Plats	Gratin de pâtes à la parisienne	Paleron sauce tomate		REPAS DE NOËL	Filet de hoki sauce nantua
Légumes & co	***	Poêlée de légumes			P. de terre
Dessert & co	Carré fromager Yaourt sucré	Cotentin Saint Nectaire Fromage blanc aux fruits		Yaourt à la pulpe	Assortiment de fromages Suisse aromatisé
	Fruit de saison Compote de pommes	Banane Salade de fruits Entremet à la vanille			Fruit de saison Salade fruits Crème dessert
	Eclair au chocolat	Crumble aux pommes			Assortiment de desserts

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

