

Collège Sainte-Barbe LE FAOUCET

Semaine 45 : du 5 au 9 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Potage de légumes Macédoine mayonnaise QUICHE Salami	Salade coleslaw Concombre vinaigrette Blé mimolette Feuilleté FROMAGE		Chou blancs raisins secs Potage de légumes Salade Marco polo TOAST AU CHEVRE	Chou chinois maïs croûtons vinaigrette PIZZA Wraps de crudités Œufs durs mayonnaise
Plats	Poisson meunière citron	Escalope de dinde forestière		Sauté de porc au caramel	SAUTE de bœuf
Légumes & co	Riz pilaf	Petits-pois Purée de p. de terre		Carottes et navets	TORTIS
Dessert & co	Tomme grise Rondelé Yaourt ou fromage frais	Camembert Saint Nectaire Yaourt ou fromage frais		Saint paulin Cotentin Yaourt ou fromage frais	Vache qui rit Gouda Yaourt ou fromage frais
	Poire Fruits à la croque Bircher muëсли	Fruit de saison Flan au chocolat		Banane Poire aux amandes grillées Crème dessert caramel	Fruit de saison Compote pomme ananas Liégeois vanille
	Ile flottante	Clafoutis aux pommes		Gâteau marbré	Crème pâtissière banane et coco

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo: pâte, surimi, poivron mayonnaise / Salade du chef: riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil

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 FAOJET

Semaine 46 : du 12 au 16 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade d'endives CROISILLONS Taboulé Saucisson à l'ail	Potage de chou-fleur au curry Salade pastourelle Crêpe AU FROMAGE		Salade fantaisie Salade cœur de palmier maïs Feuilleté au fromage Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette Iceberg croûtons PIZZA Rillettes de maquereau sur toast
Plats	Paupiette de veau aux champignons	Bœuf bourguignon		Filet de poisson sauce dieppoise	Gratin de p. de terre aux lardons
Légumes & co	Mitonnée de légumes	Semoule		Purée de brocolis	***
Dessert & co	Edam	Edam		Fondu président	Tomme blanche
	Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais		Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais
	Poire Banane crème anglaise Crème dessert chocolat	Pomme Salade de fruits Flan nappé caramel		Orange Entremets vanille	Kiwi Compote de pommes Poire sauce chocolat
	Barre bretonne	Tarte aux pommes		Brownies	Clafoutis

Composition des plats :

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise

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 FAOJET

Semaine 47 : du 19 au 23 Novembre 2018



THANKSGIVING

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Carottes râpées vinaigrette PATE DE FOIE Salade de blé Feuilleté au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise Potage de potiron CROISILLON Œufs durs mayonnaise		Rémoulade de radis blanc maïs Cake aux petits pois	Salade mêlée QUICHE Salade italienne Surimi sauce cocktail
Plats	JAMBON A GRILLER	S HACHE		Emincé de dinde sauce aux aïelles	Filet de lieu sauce curry
Légumes & co	Gratin de chou-fleur	Haricots beurre		Purée de potiron	Boullgour
Dessert & co	Rondelé Yaourt ou fromage frais	Saint nectaire Yaourt ou fromage frais		Fraidou Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Yaourt ou fromage frais
	Kiwi Fruits à la croque Mousse au chocolat	Poire Salade de fruits Fromage blanc au miel		Pumpkin pie	Fruit de saison Crème dessert
	Semoule au lait à la cannelle	Tarte flan		Apple pie	Œufs au lait

Composition des plats :

Salade exotique: riz, tomate, ananas, maïs / Salade italienne: pâte, tomate, olive, poivron

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 FAOJET

Semaine 48 : du 26 au 30 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Concombre sauce yaourt Salade de pâtes tricolore PIZZA Rillettes	Salade d'endives Carottes râpées à l'ananas Boulgour à l'orange Feuilleté AU FROMAGE		Chou-rouge vinaigrette Salade Louissette Salade du chef QUICHE	Betteraves aux pommes Wraps de crudités CROISILLONS Salami
Plats	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse Poisson sauce américaine		Goulash de bœuf	Marmite de poisson
Légumes & co	Haricots verts persillés	Lentilles		Carottes en dés	Riz pilaf
Dessert & co	Saint nectaire Yaourt ou fromage frais	Fraidou Yaourt ou fromage frais		Camembert Yaourt ou fromage frais	Emmental Yaourt ou fromage frais
	Pomme Fruits à la croque Bircher muëсли	Fruit de saison Milk shake pomme banane Entremets vanille		Fruit de saison Fruits à la croque Liégeois	Clémentines Salade de fruits Flan nappé caramel
	Chouquettes	Verrine biscuit'mousse		Tarte aux pommes	ECLAIR

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade louissette : salade, tomate, raisin

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 FAOJET

Semaine 49 : du 3 au 7 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou chinois vinaigrette Carottes râpées vinaigrette PIZZA Œufs durs mayonnaise	SALAMI Salade DE PATES TOAST AU CHEVRE Crêpe au fromage		Endives abricots secs QUICHE Salade antillaise PATE DE CAMPAGNE	FRIAND AU FROMAGE Macédoine mayonnaise Rillettes à la sardine Œufs durs mayonnaise
Plats	Gratin de pâtes à la parisienne	HACHIS PARMENTIER		Filet de colin sauce nantua	Sauté de porc au miel
Légumes & co				Epinards béchamel Pommes de terre	Semoule et pois chiche
Dessert & co	Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Cotentin Yaourt ou fromage frais		Saint Nectaire Yaourt ou fromage frais	Petit fromage frais ail et fines herbes Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Compote de pommes Mousse au chocolat Crème renversée au caramel	Clémentine Salade de fruits Entremets vanille Crumble aux pommes		Banane Fruits à la croque Fromage blanc compote Gâteau à l'ananas	Pomme Salade de fruits Crème dessert Blanc manger au coulis

Composition des plats :

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons / Salade vendéenne: Chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

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 FAOJET

Semaine 50 : du 10 au 14 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Rémoulade de radis blanc Haricots verts au chorizo CROISILLONS Galantine de volaille	Carottes râpées à l'orange Chou rouge vinaigrette RILLETTES Feuilleté AU FROMAGE		PIZZA Semoule fantaisie 1/2 pomelos PATE DE FOIE	Salade verte mêlée Concombre vinaigrette QUICHE Duo de saucissons
Plats	Beignets de poisson sauce tartare	Poulet rôti		Rôti de porc	Boulettes de bœuf sauce tomate
Légumes & co	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés		Gratin de chou-fleur	Coquillettes
Dessert & co	Vache quit rit Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Yaourt ou fromage frais		Brie Yaourt ou fromage frais	Saint Morêt Yaourt ou fromage frais
	Kiwi Fruits à la croque MOELLEUX AU CHOCOLAT	Fruit de saison Smoothie aux fruits rouges Fromage blanc à la crème de marron		Poire Fruits à la croque Crème dessert vanille	Fruit de saison Compote pomme ananas TARTE AU chocolat
	Ile flottante	Gâteau marbré		Gaufre chantilly	Crème pâtissière à la framboise

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi, mayonnaise / Salade exotique: riz, tomate, ananas, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, petit pois, raisin sec

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 51 : du 17 au 21 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Potage de légumes QUICHE Taboulé Salade du chef	Macédoine de légumes TOAST AU CHEVRE Salade western vinaigrette au ketchup Rillettes à la sardine sur toast			Chou blanc sauce fromage blanc curry 1/2 pomelos CROISILLONS Œufs durs
Plats	Palette de porc 1/2 sel	JAMBON BRAISE		MENU DE NOËL	Paëlla de poisson
Légumes & co	Haricots verts persillés	PUREE			*** ***
Dessert & co	Saint paulin Yaourt ou fromage frais	Emmental Yaourt ou fromage frais			Camembert Yaourt ou fromage frais
	Pomme Fruits à la croque Crème dessert chocolat	Kiwi Salade de fruits Flan nappé caramel			Fruit de saison Compote tous fruits Entremets vanille
	Barre bretonne	Far breton			Rocher coco

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

