

Collège Sainte Barbe - LE FAOUET

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018



Inde,
Tokyo Marathon

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade coleslaw Saucisson sec P. de terre épaule de porc emmental Crêpe au fromage	Macédoine mimosa Salami Salade western vinaigrette au ketchup Quiche		Wraps à l'indienne Raïta de concombre Chorizo Pizza	Salade d'endives Friand au fromage Boulgour orange feta Œufs durs
Plats	Paupiette de veau sauce chasseur	Escalope de poulet à la crème		Curry de poisson au lait de coco	Jambon braisé
Légumes & co	P. de terre persillées	Haricots verts		Ragoût de légumes	Lentilles
Dessert & co	Saint Paulin Yaourt ou fromage frais	Fondu président Yaourt ou fromage frais		Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Camembert Yaourt ou fromage frais
	Banane Crème dessert chocolat	Pomme Salade de fruits		Lassi à la banane	Fruit de saison Compote tous fruits
	Barre bretonne	Feuilleté aux pommes		Moelleux des Maharajas	Rocher coco

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Raïta de concombre : concombre sauce fromage blanc, cumin, paprika / Ragoût de légumes : p. de terre, petits-pois, courgettes au curry / Moelleux des Maharajas : moelleux poire cannelle / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés, mayonnaise

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège Sainte Barbe - LE FAOJET

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou-fleur vinaigrette Salade coleslaw Salami Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade 1/2 pomelos Pâté de campagne Pizza		Mousse de betteraves au fromage frais Wraps de crudités Blé fantaisie Croisillons	Carottes râpées vinaigrette Quiche Salade du chef Pâté de foie
Plats	Poulet rôti	Hachis parmentier		Rôti de porc au jus	Colin pané citron
Légumes & co	Printanière de légumes	***		Haricots beurre à la tomate	Epinards béchamel Pomme vapeur
Dessert & co	Brie Yaourt ou fromage frais	Gouda Yaourt ou fromage frais		Rondelé Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Yaourt ou fromage frais
	Orange Flan vanille	Fruit de saison Mousse au chocolat		Pomme Fromage blanc au coulis	Fruit de saison Compote pomme ananas Liégeois
	Beignet	Œufs au lait		Crumble aux poires	Flan coco

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés, mayonnaise / Blé fantaisie : blé, tomate, 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 FAOUET

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	1/2 pomelos Salade de crudités Crêpe au fromage Rillettes	Salade d'endives Salade louisette Friand au fromage Œufs durs		Saucisson sec Concombre sauce fromage blanc Houmous sur toast Pizza	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette Croisillon Pâté de campagne
Plats	Steak haché	Cassoulet		Sauté de bœuf printanier	Filet de colin sauce basilic
Légumes & co	Frites	***		Julienne de légumes	Jardinière de légumes Riz pilaf
Dessert & co	Camembert Yaourt ou fromage frais	Pavé 1/2 sel Tomme grise Yaourt ou fromage frais		Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Edam Yaourt ou fromage frais
	Kiwi Crème dessert	Fruit de saison Salade de fruits Entremet à la vanille		Fruit de saison Purée pomme cannelle Mousse au citron	Pomme Salade de fruits
	Ile flottante	Chausson aux pommes		Dessert de Pâques Moelleux au chocolat	Eclair vanille

Composition des plats :

Salade Louisette : 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 FAOUCET

Semaine 14 : du 2 au 6 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co		Radis beurre Taboulé Salade soisson Crêpe au fromage		Concombre vinaigrette Soupe froide de petits-pois à la menthe Friand Toast au chèvre	Carottes râpées persillées Pizza Rillettes à la sardine Œufs durs mayonnaise
Plats	Pâques	Rôti de porc		Filet de colin sauce normande	Chili con carne Riz façon cantonnaise (sans viande)
Légumes & co		Ratatouille		Purée de carottes	Salade verte
Dessert & co		Petit fromage frais ail et fines herbes Yaourt ou fromage frais		Tomme noire Yaourt ou fromage frais	Fondu président Yaourt ou fromage frais
		Banane Compote de pommes Fromage blanc au coulis		Pomme Pêche au coulis de fruits rouges Crème dessert	Fruit de saison Salade de fruits frais Mousse au chocolat
		Tarte flan		Clafoutis aux pommes	Œufs au lait

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 15 : du 9 au 13 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette Quiche Salami	Salade coleslaw Tomate persillée Chorizo Feuilleté au fromage		Carottes râpées maïs Pâtes tricolores Crêpe au fromage Œufs durs mayonnaise	Concombre vinaigrette Radis sauce fromage blanc Wraps de crudités Croisillons
Plats	Emincé de bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet rôtie		Colombo de porc	Steak haché
Légumes & co	Coquillettes	Petits-pois fermière		Poêlée de légumes	Frites
Dessert & co	Emmental Yaourt ou fromage frais	Camembert Yaourt ou fromage frais		Saint Paulin Yaourt ou fromage frais	Fromage frais au sel de Guérande Saint Nectaire Yaourt ou fromage frais
	Kiwi Cookie Entremet praliné Poire au chocolat	Fruit de saison Salade de fruits Flan au chocolat Far breton		Orange Crème dessert caramel Moelleux miel épices	Fruit de saison Smoothie pomme framboise Liégeois vanille Crème pâtissière banane coco

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés, 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 FAOUET

Semaine 16 : du 16 au 20 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Pizza Salade comtesse Taboulé Saucisson à l'ail	Quiche Macédoine de légumes mayonnaise Radis beurre Club sandwich		Concombre ciboulette Salade cœur de palmier maïs Feuilleté au fromage Salami	Tomate vinaigrette Iceberg croûtons Crêpe au fromage Rillettes au maquereau sur toast
Plats	Omelette	Sauté de bœuf aux poivrons		Filet de colin beurre citron	Spaghetti carbonara
Légumes & co	P. de terre persillées	Boulgour		Riz	
Dessert & co	Petit fromage frais nature Yaourt ou fromage frais	Mimolette Yaourt ou fromage frais		Rondelé Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Compote de pommes Crème dessert chocolat	Pomme Pomme au four spéculoos Milk shake à la banane		Kiwi Banane crème anglaise	Fruit de saison Salade de fruits Flan nappé caramel
	Barre bretonne	Crème caramel		Crumble pomme rhubarbe	Blanc manger à la vanille

Composition des plats :

Salade comtesse : salade, tomate, emmental, 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 FAOJET

Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Mortadelle Carottes râpées vinaigrette Pizza Œufs durs mayonnaise	Concombre maïs Rillettes Croisillon Wraps de crudités			
Plats	Beignets de poisson sauce tartare	Escalope de porc sauce barbecue			
Légumes & co	Riz créole	Blé pilaf			
Dessert & co	Cotentin Gouda Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Camembert Yaourt ou fromage frais			
	Fruit de saison Fruits à la croque Mousse au chocolat	Banane Salade de fruits Fromage blanc au miel			
	Ile flottante	Muffin aux pépites			

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