

Collège Sainte Barbe - LE FAOUET

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Macédoine surimi Salade coleslaw Croisillon	Céleri rémoulade 1/2 pomelo Potage de légumes Quiche		Salade mêlée Taboulé Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Salade du chef Pizza Salami
Plats	Omelette	Emincé de dinde		Rôti de porc au jus	Colin pané citron
Légumes & co	Haricots verts persillés	Purée		Petits-pois cuisinés	Gratin de p. de terre et chou-fleur
Dessert & co	Brie Fromage blanc sucré	Vache qui rit Yaourt à la pulpe		Rondelé Fromage blanc aux fruits	Bûchette mi-chèvre Yaourt sucré
	Clémentine Fruits à la croque Flan vanille	Fruit de saison Marmelade de pommes spéculoos Mousse au chocolat		Fruit de saison Entremet	Clémentine Compote pomme ananas
	Barre Bretonne			Galette des rois	Flan coco

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés, mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûtons

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 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves vinaigrette Quiche Salade exotique Rillettes	Salade d'endives Friand au fromage Potage de légumes Œufs durs		Salade verte aux agrumes Blé fantaisie Quiche	Macédoine mayonnaise Chou blanc pomme vinaigrette Croisillon Pâté de campagne
Plats	Poulet rôti	Cassoulet		Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de poisson
Légumes & co	Purée de potiron	***		Carottes en dés Pommes de terre	Riz au curcuma
Dessert & co	Camembert Tomme blanche Yaourt aux fruits	Tomme grise Fromage blanc sucré		Coulommiers Yaourt à la pulpe	Saint Morêt Suisse sucré
	Poire Crème dessert	Fruit de saison Salade de fruits		Kiwi Purée pomme cannelle	Clémentine 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 / 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 FAOJET

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	1/2 pomelo Carottes râpées Crêpe au fromage Mortadelle	Betteraves maïs Potage de potiron Wraps de crudités Croisillon		Concombres vinaigrette Pizza Houmous sur toast Saucisson sec	Quiche Pizza Potage Dubarry Pâté de foie
Plats	Jambon braisé	Riz à la cantonnaise		Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
Légumes & co	Lentilles	***		Haricots verts persillés	Salade verte
Dessert & co	Brie Suisse sucré	Tartare ail et fines herbes Yaourt à la pulpe		Fondu président Fromage blanc à la pulpe	Emmental Yaourt sucré
	Fruit de saison Ananas au sirop Liégeois chocolat	Pomme Compote de pommes		Banane Crème dessert	Fruit de saison Compote tous fruits
		Tarte flan		Gâteau au yaourt	Far breton

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 !

Collège Sainte Barbe - LE FAOUET

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

Chandeleur

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Pizza Betteraves aux pommes Potage de légumes Salami	Endives abricots secs Carottes râpées à l'orange Feuilleté au fromage		Potage de légumes Salade Marco polo Quiche	Salade coleslaw Concombres vinaigrette Wraps de crudités Croisillon
Plats	Colin suace crevettes	Rôti de dinde forestière		Sauté de porc au caramel	Sauté de bœuf
Légumes & co	Riz pilaf	Frites		Carottes et navets	Petits-pois fermière
Dessert & co	Tomme grise Rondelé Fromage blanc à la pulpe	Camembert Yaourt aromatisé		Saint Paulin Cotentin Yaourt sucré	Vache qui rit Suisse aux fruits
	Kiwi Fruits à la croque	Fruit de saison Flan au chocolat		Banane Poire aux amandes grillées Crème dessert caramel	Fruit de saison Salade de fruits
	Ile flottante	Crème pâtissière banane et coco		Gâteau marbré	Crêpe de la Chandeleur

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés

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 FAOUEY

Semaine 06 : du 5 au 9 Février 2018



Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade d'endives Salade du chef Friand au fromage Saucisson à l'ail	Carottes râpées maïs Potage Dubarry Crêpe au fromage Pâté de campagne		Bouillon de légumes vermicelle Pizza Salade au surimi	Iceberg croûtons Chou chinois vinaigrette Croisillon Rillettes de maquereau sur toast
Plats	Omelette	Filet de poisson beurre citron		Emincé de boeuf ananas	Gratin de p. de terre aux lardons
Légumes & co	Mitonnée de légumes	Purée de potimarron		Carottes à la coriandre Pommes de terre	***
Dessert & co	Saint Morêt Fromage blanc sucré	Fondu président Yaourt à la pulpe		Fromage blanc à la pulpe	Tomme blanche Yaourt aromatisé
	Poire Crème dessert chocolat	Orange Salade de fruits		Cocktail de fruits aux litchis Fromage blanc à la mangue	Fruit de saison Compote de pommes
	Barre bretonne	Tarte aux pommes		Nougat asiatique	Clafoutis

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

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 07 : du 12 au 16 Février 2018

Mardi-Gras

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Macédoine de légumes mayonnaise Quiche Wraps de crudités	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade Croisillon Œufs durs mayonnaise		Salade d'endive fromage Saucisson sec et à l'ail Potage de potiron Pizza	Chou rouge aux lardons Crêpe Pizza Surimi sauce cocktail
Plats	Blanquette de dinde	Boulette de bœuf au curry		Rôti de porc sauce barbecue	Parmentier de poisson
Légumes & co	Haricots beurre	Gratin de chou-fleur		Petits-pois cuisinés	***
Dessert & co	Gouda Vache qui rit Yaourt sucré	Coulommiers Camembert Suisse aromatisé		Rondelé Fromage blanc	Bûchette mi-chèvre Yaourt aromatisé
	Pomme Mousse au chocolat	Fruit de saison Salade de fruits		Kiwi Entremet vanille	Fruit de saison Ananas au sirop Crème dessert
	Ile flottante	Beignet de Mardi-Gras		Moelleux poire cannelle	

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