

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 36 : du 4 au 8 Septembre 2017



Déjeuner

Plan alimentaire 3

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|--|---|---|
| Entrées & co | Betterave vinaigrette Haricots verts au chorizo Crêpe au fromage | Taboulé Salade de riz exotique Wraps de crudités | | Tomate ciboulette Melon Saucisson sec | Pâtes tomate poivron Duo melon pastèque Toast au chèvre |
| Plats | Tortis à la bolognaise | Chipolatas | | Rôti de bœuf | Filet de poisson sauce normande |
| Légumes & co | Haricots beurre Tortis | Ratatouille Blé pilaf | | Chou-fleur au curry Purée | Haricots verts Riz créole |
| Dessert & co | Emmental Vache qui rit Laitage | Camembert Fondu président Laitage | | Coulommier Edam Laitage | Tomme noire Saint Morêt Yaourt |
| | Prunes Ile flottante Mousse au chocolat | Fruit de saison Salade de fruits Glace | Fruit de saison Compote pomme fraise Crème pâtissière à la framboise | Pêche Smoothie aux fruits rouges Biscuits | |

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 !

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 37 : du 11 au 15 Septembre 2017



Hawaï,
The Kauai Marathon

Déjeuner

Plan alimentaire 4

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|---|--|--|---|---|
| Entrées & co | Concombre vinaigrette Melon Wraps de crudités | Pommes de terre échalote Feuilleté viande Tomate vinaigrette | | Salade Hawaïenne Salade du chef Crèmeux de patate douce | Macédoine de légumes mayonnaise Mortadelle Pastèque |
| Plats | Steak haché de veau | Rôti de porc braisé | | Colombo de poulet aubergine | Colin meunière citron |
| Légumes & co | Petits-pois au jus Frites | Flan de courgettes Macaroni | | Purée de carottes à la muscade Riz aux haricots rouges | Pêlé mèle provençal Semoule |
| Dessert & co | Vache qui rit Saint paulin Laitage | Brie Carré fromager Yaourt | | Saint Morêt Tomme blanche Fromage frais | Mimolette Cotentin Laitage |
| | Fruit de saison Salade de fruits Milk shake pomme framboise | Pomme Compote pomme pruneau Flan au chocolat | Fruit de saison Gâteau à la banane Flan coco | Nectarine Œufs au lait Bircher muëсли | |

Composition des plats :

Salade du chef : riz, épaule de porc, œuf, tomate / Salade Hawaïenne : salade, maïs, poivron, ananas

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement






Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 38 : du 18 au 22 Septembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 5

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|---|--|---|
| Entrées & co |  Carottes râpées mimolette Rémoulade de courgettes Œufs durs mayonnaise | Betteraves vinaigrette Crêpe aux champignons Melon |  | Pommes de terre maïs poivron Duo melon pastèque Tomate ciboulette | Salade italienne Salade cœur de palmier maïs Salami |
| Plats | Cordon bleu | Sauté de bœuf aux poivrons | | Pâtes carbonara | Filet de colin beurre citron |
| Légumes & co | Haricots beurre Lentilles | Carottes et salsifis Boulgour  | | Pâtes | Purée de brocolis Riz créole  |
| Dessert & co | Cotentin Emmental Laitage | Edam Tartare aux fines herbes Laitage | | Bûchette mi-chèvre Fraidou Laitage | Rondelé Tomme grise Laitage |
| | Fruit de saison Semoule au lait vanillée Smoothie pomme poire | Prunes Salade de fruits Mousse au chocolat | |  Fruit de saison Chouquette Glace | Poire Banane à l'anglaise Biscuits |

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 !

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 39 : du 25 au 29 Septembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 1

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|---|--|---|
| Entrées & co | Concombre vinaigrette Taboulé Radis à la croque | Salade de pâtes basilic Salade western Crème de betterave au fromage frais | | Crêpe au fromage Carottes râpées à l'ananas Cake à la tomate | Salade Louissette Chou blanc aux raisins secs Wraps de crudités |
| Plats | Emincé de volaille basquaise | Gratin de courgettes au bœuf |  | Jambon braisé | Poisson pané au citron |
| Légumes & co | Ratatouille Riz créole | Tortis | | Mitonné de légumes Frites | Légumes couscous Semoule |
| Dessert & co | Cotentin Saint Paulin Laitage | Rondelé Tomme blanche Yaourt | | Camembert Brie Laitage | Gouda Vache qui rit Laitage |
| | Fruit de saison Chausson aux pommes Flan vanille | Banane Salade de fruits Entremet chocolat | | Raisin Smoothie pomme orange Fromage blanc aux framboises | Fruit de saison Compote pomme poire Pêche au sirop sur crème anglaise |

Composition des plats :

Salade Louissette : salade, tomate, raisin
Salade western : haricots rouges, maïs, poivron, sauce vinaigrette au ketchup
Salade provençale : p. de terre, tomate, concombre, olive

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement






Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 40 : du 2 au 6 Octobre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 2

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|---|--|---|--|--|
| Entrées & co | Salade de blé fantaisie Pâtes tomate poivron Saucisson sec | Salade d'endives Miettes de poisson sauce tartare Tomate à l'estragon |  | Duo de choux (rouge et blanc) vinaigrette Concombre maïs Baguette toastée | Terrine de campagne Carottes râpées crème fromagère Potage de légumes |
| Plats | Rôti de dinde sauce forestière | Saucisse de Toulouse | | Boulettes de bœuf à la tomate | Marmite de poisson |
| Légumes & co | Haricots verts  Farfalles | Brunoise de légumes Purée de pois cassés | | Carottes en dés Semoule | Epinards à la crème Riz créole |
| Dessert & co | Tomme grise Tartare Yaourt Pomme Beignet Milk shake fruits rouges | Fraidou Bûchette mi-chèvre Laitage Fruit de saison Compote tous fruits  Flan nappé caramel | | Camembert  Carré fromager Laitage Fruit de saison Semoule au lait à la cannelle Moelleux au chocolat | Emmental Saint Morêt Laitage Kiwi  Biscuits secs Crème dessert vanille |

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 41 : du 9 au 13 Octobre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 3

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées & co

Plats

Légumes & co

Dessert & co

Semaine du goût
(les menus vous seront communiqués ultérieurement)

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

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 42 : du 16 au 20 Octobre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 4

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|---|--|--|
| Entrées & co | Iceberg maïs croûtons Duo de saucissons Potage Dubarry | Carottes râpées à l'orange Concombre vinaigrette Wraps de crudités |  | Pommes de terre échalote Semoule fantaisie Feuilleté fromage | Macédoine de légumes Galantine de volaille Potage de légumes |
| Plats | Steak haché de veau | Poulet rôti | | Rôti de porc | Colin Meunière |
| Légumes & co |  Carottes Frites | Petits-pois cuisinés Coquillettes | | Gratin de chou-fleur  Boulgour | Poêlée de légumes Riz pilaf  |
| Dessert & co | Saint Morêt Tomme noire Laitage | Camembert  Pavé 1/2 sel Fromage frais | | Brie Fondu président Laitage | Yaourt Tartare Yaourt |
| | Fruit de saison Purée pomme Flan nappé au caramel | Fruit de saison Crème pâtissière à la framboise Gâteau marbré | Poire Biscuits Liégeois | Kiwi Ile flottante Crème dessert chocolat | |

Composition des plats :

Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote / Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi, mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !