






COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 45 : du 6 au 10 Novembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou-fleur mimosa Pommes de terre poivron maïs Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette  Pâtes poivron en tapenade Rillettes		Salade d'endives Œufs durs Potage de légumes	Macédoine mayonnaise Potage Dubarry Pâté de campagne
Plats	Paupiette de veau sauce chasseur	Cuisse de poulet au jus		Cassoulet	Blanquette de poisson
Légumes & co	Haricots beurre Tortis 	Carottes béchamel Boullgour		Epinards à la crème Haricots blanc	Jardinière de légumes Riz au curcuma
Dessert & co	Tomme noire Vache qui rit Laitage Orange Biscuit Milk shake framboise	Camembert Tomme blanche Fromage frais Kiwi Riz au lait Crème dessert		Pavé 1/2 sel Tomme grise Laitage Fruit de saison  Ile flottante Entremets vanille	Edam  Saint Morêt Laitage Poire Salade de fruits Bircher muëсли

Composition des plats :

Légende pictogrammes :



Aliment issu d'agriculture d'origine biologique

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

 **Ansamble**
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

COLLEGE SAINTE MARIE






Semaine 46 : du 13 au 17 Novembre 2017



Etats-Unis,
Palm Beaches Marathon

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	1/2 pomelos  Carottes râpées Mortadelle	Crêpe aux champignons Potage de légumes Wraps de crudités		Salade coleslaw Cake au maïs Pommes de terre aux lardons	Salade Marco polo Houmous sur toast Potage crécy
Plats	Palette de porc à la diable	Sauté de dinde au paprika		Cheeseburger	Poisson meunière citron
Légumes & co	Mitonnée de légumes Lentilles	Chou-fleur brocolis Riz créole		Poêlée de petits-pois carottes maïs Potatoes	Haricots verts persillés Semoule 
Dessert & co	Brie Coulommiers Laitage	Emmental Cotentin Laitage		Tomme noire Camembert Laitage	Fondu président Mimolette Yaourt
	Fruit de saison Œufs au lait Liégeois vanille	Pomme Compote de pommes  Fromage blanc au coulis	 Fruit de saison Milk shake fruits rouges et cookie Brownies	Banane Salade de fruits Crème dessert	

Composition des plats :

Légende pictogrammes :



Aliment issu d'agriculture d'origine biologique

En bleu, menu recommandé nutritionnellement







Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 47 : du 20 au 24 Novembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	<p>Chou chinois à la coriandre</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Wraps de crudités</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs</p> <p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Feuilleté viande</p>		<p>Endives abricots secs</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Toast au chèvre</p>	<p>Salami</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Potage potiron</p>
Plats	<p>Rôti de bœuf</p>	<p>Escalope de dinde forestière</p>		<p>Sauté de porc au caramel </p>	<p>Colin sauce crevettes</p>
Légumes & co	<p>Brunoise de légumes</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Petits-pois</p> <p>Purée de pommes de terre</p>		<p>Carottes et navets </p> <p>Boulgour</p>	<p>Haricots beurre</p> <p> Riz pilaf</p>
Dessert & co	<p>Vache qui rit</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Laitage</p>	<p>Camembert</p> <p>Carré fromager</p> <p>Laitage</p>		<p>Saint Paulin</p> <p>Cotentin</p> <p>Fromage frais</p>	<p>Tomme grise</p> <p>Rondelé</p> <p>Yaourt</p>
	<p> Fruit de saison</p> <p>Smoothie pomme orange</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Clafoutis aux pommes</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Banane</p> <p>Poire aux amandes grillées</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Poire</p> <p>Ile flottante</p> <p>Bircher muesli</p>	

Composition des plats :

Légende pictogrammes :



Aliment issu d'agriculture d'origine biologique

En bleu, menu recommandé nutritionnellement


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2017

Déjeuner


Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Iceberg croûtons Salade coleslaw Chou-fleur persillé	Saucisson à l'ail Potage Dubarry Wraps de crudités		1/2 pomelos Carottes râpées maïs Pommes de terre épaule de porc emmental	Céleri rémoulade aux pommes et curry Pâté de campagne Feuilleté fromage
Plats	Gratin de p. de terre aux lardons	Pâtes à la bolognaise		Escalope de poulet à la crème	Poisson pané
Légumes & co	Carottes et salsifis	Epinards béchamel Pâtes		Haricots verts Haricots blancs	Gratin de brocolis Pommes vapeur
Dessert & co	Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt	Edam Saint Morêt Laitage		Coulommiers Brie Fromage frais	Fondu président Emmental Laitage
	Fruit de saison Purée de pommes Biscuits	Kiwi Salade de fruits Flan nappé caramel	Fruit de saison Riz au lait Fromage blanc à la framboise	Clémentines Smoothie pomme orange Liégeois vanille	

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

 Aliment issu d'agriculture d'origine biologique

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !






 **Ansamble**
 UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 49 : du 4 au 8 Décembre 2017


Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	 Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade Crêpe au jambon	Taboulé Salade italienne Betteraves aux pommes		Chou vinaigrette Haricots verts échalote Potage vermicelle	Iceberg maïs croûtons Rillettes de maquereau sur toast Salade de lentilles
Plats	Blanquette de dinde	Rôti de bœuf		Escalope de porc sauce barbecue	Parmentier de poisson
Légumes & co	Haricots beurre Riz créole	Gratin de chou-fleur Frites		 Petits-pois cuisinés Semoule aux raisins secs	Poêlée de légumes Purée de pommes de terre
Dessert & co	Gouda Vache qui rit Laitage	Coulommiers Camembert Laitage		Rondelé Saint Paulin Laitage	Bûchette mi-chèvre Pavé 1/2 sel  Laitage
	Fruit de saison Semoule au lait au coulis de framboise Mousse au chocolat	 Banane Salade de fruits Fromage blanc au coulis de mangue	Kiwi Pomme cuite au miel Biscuits	Fruit de saison Ananas au sirop Ile flottante	

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

 Aliment issu d'agriculture d'origine biologique

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !






 **Ansamble**
 UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 50 : du 11 au 15 Décembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Concombre sauce yaourt Salade de pâtes tricolores Pâté de foie	Salade d'endives  Salade coleslaw Feuilleté viande		Duo de choux (rouge et blanc) vinaigrette Salade Louissette Blé mimolette	Salami Wraps de crudités Potage de légumes
Plats	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse		Goulash de bœuf	Poisson meunière
Légumes & co	Haricots verts Gratin Dauphinois	Ratatouille Purée pois cassé		Carottes en dés Penne rigate	Epinards à la crème  Riz pilaf
Dessert & co	Saint nectaire Bleu Yaourt	Fraidou Bûchette mi-chèvre Laitage		 Camembert Brie Laitage	Emmental Rondelé Laitage
	Clémentine  Biscuits secs Bircher muëсли	Fruit de saison Œufs au lait Flan nappé caramel	Fruit de saison Gâteau yaourt Liégeois	Kiwi Salade de fruits Chouquettes	

Composition des plats :

Légende pictogrammes :



Aliment issu d'agriculture d'origine biologique

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

COLLEGE SAINTE MARIE






Semaine 51 : du 18 au 22 Décembre 2017



REPAS DE NOËL

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co 	Chou chinois vinaigrette Carottes râpées ananas Œufs durs mayonnaise	Mousse de betterave au fromage frais 1/2 pomelos Crêpe aux champignons		Salade fromagère Chou blanc emmental Potage de potiron	Rilette de saumon Mousse de canard et son toast
Plats	Gratin de pâtes à la parisienne	Boulettes de bœuf à la tomate		Filet de hoki sauce Nantua	Parmentier de canard
Légumes & co	Haricots beurre persillés Pâtes	Poêlée de légumes Riz coloré		Chou-fleur béchamel Semoule	Salade verte Purée
Dessert & co	Carré fromager Coulommiers Laitage	Cotentin Saint nectaire Laitage		 Camembert Emmental Laitage	 Tomme grise Tartare Laitage
	Fruit de saison Compote de pommes Liégeois chocolat	 Banane Salade de fruits Crumble de pommes	Fruit de saison Salade de fruits Crème dessert	Clémentine Buchette glacée Blanc mangé au coulis de mangue	

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Aliment issu d'agriculture d'origine biologique

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit ! 

 **Ansamble**
UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE