


COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|---|---|--|
| Entrées & co | Céleri rémoulade Pan tomaca Potage de légumes | Macédoine surimi Feuilleté au fromage Salade nicarde |  | Chou rouge aux pommes Salade mêlée Crêpe aux champignons | Carottes râpées vinaigrette à l'orange Salami Salade du chef |
| Plats | Hachis Parmentier | Poulet rôti | | Rôti de porc au jus | Colin pané citron |
| Légumes & co | Navets braisés Purée de p. de terre | Haricots verts persillés Coquillettes | | Petits-pois cuisinés Lentilles | Epinards béchamel Semoule |
| Dessert & co | Gouda Vache qui rit Laitage Fruit de saison Crème renversée au caramel Mousse au chocolat | Brie Bleu Yaourt ou fromage frais Clémentines Beignet aux pommes Flan vanille | | Rondelé Mimolette Laitage Fruit de saison Galette des rois Fromage blanc au coulis | Bûchette mi-chèvre Fraidou Laitage Pomme Compote pomme ananas Crème dessert |

Composition des plats :

Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit et une Bonne Année 2018






Ansamble
Restauration et services au plus près des territoires

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|--|--|
| Entrées & co  | Betterave vinaigrette Pâtes poivron en tapenade Salade exotique | Salade d'endives Salade fantaisie Potage de légumes |  |  Haricots verts vinaigrette Pizza Blé fantaisie | Pâté de campagne Potage Dubarry Chou rouge vinaigrette |
| Plats | Steak haché de veau | Cassoulet | | Sauté de bœuf aux oignons | Blanquette de poisson |
| Légumes & co | Purée de potiron Blé à la tomate | Poêlée de légumes | | Carottes en dés Tortis | Jardinière de légumes Riz au curcuma |
| Dessert & co | Camembert Tomme blanche Yaourt | Pavé 1/2 sel Tomme grise Laitage  | | Coulommiers Carré fromager Yaourt |  Edam Saint Morêt Laitage |
| | Poire Chausson aux pommes Crème dessert | Fruit de saison Salade de fruits Entremets vanille | Kiwi Purée pomme cannelle Ile flottante | Clémentines Madeleine Bircher muesli | |

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 et une Bonne Année 2018


 **Ansamble**
Restauration et services au plus près des territoires

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|---|---|---|--|
| Entrées & co | 1/2 pomelos Carottes râpées Mortadelle | Betteraves maïs Potage de potiron Wraps de crudités |  | Salade vendéenne Pâté de foie Potage Dubarry | Concombre vinaigrette Carottes cuites à la coriandre Toast au chèvre |
| Plats | Jambon braisé | Riz façon cantonaise (plats sans viande) | | Pâtes à la bolognaise | Poisson meunière citron |
| Légumes & co | Mitonnée de légumes Lentilles | Chou-fleur Riz créole | | Brocolis Pâtes | Haricots verts persillés Purée |
| Dessert & co | Brie Coulommiers Laitage | Tartare ail et fines herbes Mimolette Laitage | | Emmental Cotentin Laitage | Tomme noire Fondu président Fromage frais |
| | Fruit de saison Œufs au lait Liégeois chocolat | Pomme Compote de pommes Fromage blanc au coulis | | Fruit de saison Compote tous fruits Gâteau yaourt | Banane Smoothie pomme potiron Crème dessert |

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 et une Bonne Année 2018






COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

Chandeleur

Déjeuner

Plan alimentaire 4

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|---|---|--|--|
| Entrées & co | Salade coleslaw Œufs durs mayonnaise Wraps de crudités | Endives abricots secs Carottes râpées à l'ora.  Feuilleté viande |  | Chou blancs raisins secs Potage de légumes Salade Marco polo | Salami Betteraves aux pommes Potage de légumes |
| Plats | Rôti de bœuf | Cuisse de poulet | | Sauté de porc au caramel | Colin sauce crevettes |
| Légumes & co | Petits-pois fermière  Coquillettes | Brunoise de légumes Frites | | Carottes et navets Boulgour | Haricots beurre Riz pilaf  |
| Dessert & co | Vache qui rit Saint nectaire Laitage Fruit de saison Salade de fruits Liégeois vanille | Camembert Carré fromager Laitage Fruit de saison Smoothie pomme orange Crème pâtissière banane et coco | | Saint Paulin Cotentin Yaourt Banane  Gâteau marbré Crème dessert caramel | Tomme grise Rondelé Laitage Kiwi Crêpe de la Chandeleur Bircher muesli |

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 !

COLLEGE SAINTE MARIE

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 Saucisson à l'ail | Iceberg croûtons Potage à la tomate Chou-fleur persillé | |  Japon, Tokyo Marathon | Pâté de campagne Potage Dubarry Feuilleté de fromage |
| Plats | Omelette forestière | Gratin de pommes de terre aux lardons |  | Emincé de bœuf ananas citron vert | Poisson pané au citron |
| Légumes & co | Salade verte | Jardinière de légumes | | Carottes à la coriandre Riz Japonica | Purée de brocolis Poêlée de légumes |
| Dessert & co |  Edam Saint Morêt Laitage | Tomme blanche Pavé 1/2 sel Fromage frais | |  Gouda Rondelé Yaourt | Fondu président Emmental Laitage |
| | Poire Barre bretonne Crème dessert chocolat | Fruit de saison Compote de pommes  Poire sauce chocolat | | Nougat asiatique Cocktail de fruits aux litchis Fromage blanc à la mangue | Orange  Salade de fruits Flan nappé caramel |

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 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|---|--|---|
| Entrées & co | Chou chinois vinaigrette 1/2 pomelos Potage vermicelle | Mousse de betterave au fromage frais Salade d'agrumes Crêpe aux champignons |  | Œufs durs mayonnaise Salade vendéenne Rillettes à la sardine | Endives abricots secs Potage de légumes Cake au potiron |
| Plats | Gratin de pâtes à la parisienne | Boulettes de bœuf sauce tomate | | Roti de dinde au curry | Filet de colin beurre-citron |
| Légumes & co | Haricots beurre persillés Coquillettes | Poêlée de légumes Riz coloré | | Légumes couscous Semoule et pois chiche | Purée d'épinards Pommes de terre sautées |
| Dessert & co | Carré fromager Coulommiers Laitage | Cotentin Saint nectaire Laitage | | Edam  Vache qui rit Laitage | Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt |
| | Fruit de saison  Compote de pommes Mousse au chocolat |  Banane Crumble pomme poire Entremets vanille | Poire Salade de fruits Crème dessert | Orange Biscuit  Fromage blanc compote | |

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 !