






# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 10 : du 5 au 9 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Iceberg croûtons Duo de saucissons Potage de potiron	Carottes râpées à l'orange  Feuilleté viande Salade antillaise		Pommes de terre échalote Semoule fantaisie 1/2 pomelos	Macédoine de légumes Galantine de volaille Potage de légumes
Plats	Steak haché de veau	Poulet rôti		Rôti de porc	Poisson meunière
Légumes & co	Purée de carottes Frites	Petits-pois cuisinés Pâtes papillons		Gratin de chou-fleur Boullgur	Mitonnée de légumes Riz pilaf
Dessert & co	Fromage frais au sel de Guérande Tomme noire Laitage 	Carré fromager Bleu Yaourt		Brie Camembert  Laitage	Mimolette Cotentin Laitage
	Fruit de saison Purée pomme pain d'épice Flan chocolat	Fruit de saison Gâteau marbré Fromage blanc à la crème de marron	Kiwi Riz au lait Crème dessert vanille	Pomme  Poire au chocolat Ile flottante	

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !




# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018

Inde,  
Tokyo Marathon

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade coleslaw Crêpe au jambon Pommes de terre épaule de porc emmental	Macédoine mimosa Potage Dubarry Rillettes à la sardine sur toast		Wraps à l'indienne Raïta de concombre	Salade d'endives Œufs durs Boullgour orange feta
Plats	Nugget's de volaille	Rôti de bœuf		Curry de poisson au lait de coco	Jambon braisé
Légumes & co	Ratatouille Semoule	Carottes et céleris braisés Tortis		Ragoût de légumes	Brocolis Lentilles
Dessert & co	Saint Paulin Petit fromage frais nature Laitage	Fondu président Emmental Laitage		Edam Saint Bricet Yaourt	Camembert Carré fromager Laitage
	Banane Barre bretonne Crème dessert chocolat	Pomme Salade de fruits Flan nappé caramel	Moelleux des Maharajas Fruit de saison Lassi à la banane	Fruit de saison Compote tous fruits Entremets chocolat	

## Composition des plats :

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

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

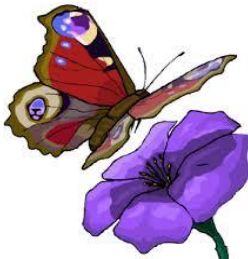






# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou-fleur vinaigrette Feuilleté au fromage Salade nicarde	Céleri rémoulade Pan tomaca Carottes cuites à la coriandre		Mousse de betterave au fromage frais Wraps de crudités Blé fantaisie	Carottes râpées vinaigrette Salade vendéenne Salami
Plats	Poulet rôti	Hachis Parmentier		Rôti de porc au jus	Colin pané citron
Légumes & co	Printanière de légumes Coquillettes 	Navets braisés Purée de pommes de terre		Haricots beurre à la tomate Boulgour 	Epinards béchamel Pommes vapeur
Dessert & co	Brie Bleu Fromage frais	Gouda Vache qui rit Laitage		Rondelé Mimolette Laitage	Bûchette mi-chèvre Fraidou Laitage
	Orange Beignet Flan vanille	Fruit de saison  Œufs au lait Mousse au chocolat	Pomme Madeleine Fromage blanc au coulis	Fruit de saison Compote pomme ananas  Liégeois	

## Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur  
Salade nicarde : pomme de terre, tomate, haricot vert  
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Rillettes Salade pastourelle Potage alphabets	Salade d'endives Salade Louissette Œufs durs		Radis beurre Concombre sauce fromage blanc Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise Betterave vinaigrette Pâté de campagne
Plats	Filet de dinde au jus	Cassoulet		Sauté de bœuf printanier	Filet de colin sauce basilic
Légumes & co	Haricots verts Blé à la tomate 	Poêlée de légumes ***		Carottes en dés  Tortis	Jardinière de légumes Riz pilaf
Dessert & co	Camembert Tomme blanche Yaourt	Pavé 1/2 sel Tomme grise Laitage		Coulommiers Carré fromager Fromage frais	Edam  Fromage frais au sel de Guérande Laitage
	Kiwi Ile flottante Crème dessert	Fruit de saison  Salade de fruits Entremets vanille	Fruit de saison Purée pomme cannelle Dessert de Pâques Moelleux au chocolat	Pomme Salade de fruits Bircher muesli	

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 14 : du 2 au 6 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Lundi de Pâques	Radis beurre  Taboulé  Crêpe aux champignons		 Carottes râpées persillées  Chou blanc madras  Œufs durs mayonnaise	Concombre vinaigrette  Soupe froide de petits-pois à la menthe  Pâtes poivron en tapenade
Plats		Rôti de bœuf		Boulettes d'agneau au curry	Poisson meunière
Légumes & co		Ratatouille  Penne rigate		Riz  Légumes couscous	Haricots verts persillés  Semoule
Dessert & co		Mimolette  Petit fromage frais ail et fines herbes  Laitage		Fondu président  Saint paulin  Laitage	Tomme noire  Cotentin  Yaourt
		Banane   Compote de pommes  Fromage blanc au coulis		Fruit de saison  Salade de fruits frais  Mousse au chocolat	Pomme   Œufs au lait  Crème dessert

## Composition des plats :

Chou blanc madras : chou blanc, raisins secs, sauce mayo curry  
Chili sin carne : riz, haricots rouges, poivron, maïs, sauce tomate

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Radis beurre Carottes râpées vinaigrette Pommes de terre échalote	Wraps de crudités Salade de pâtes au basilic Salade de lentilles		Cake à la tomate Haricots verts échalote Pizza	Iceberg maïs croûtons Chou rouge aux lardons Macédoine mimosa
Plats	Emincé de dinde basquaise	Gratin de courgettes au bœuf		Jambon braisé	Brandade de poisson
Légumes & co	Pèle môle provençal Riz créole	*** Blé pilaf		Mitonnée de légumes Frites	Salade verte
Dessert & co	Cotentin Gouda  Laitage Fruit de saison Ile flottante Mousse au chocolat	Coulommiers Camembert Yaourt Banane  Salade de fruits Biscuit		Rondelé Saint Paulin Laitage Pomme  Œufs au lait Entremets vanille	Bûchette mi-chèvre Pavé 1/2 sel Laitage Fruit de saison  Compote pomme fraise Liégeois

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

