




# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 18 : du 30 Avril au 4 Mai 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co		Fête du travail		Concombre ciboulette Salade Louissette Salade de lentilles	Betterave vinaigrette Wraps de crudités Salami
Plats				Sauté de dinde provençal	Poisson meunière
Légumes & co				Julienne de légumes Purée de pommes de terre	Carottes persillées Riz au curcuma
Dessert & co				Brie Camembert Laitage	Saint paulin Saint Bricet Laitage
				Fruit de saison Clafoutis aux abricots Glace	Pomme Salade de fruits Biscuits secs

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !







# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 19 : du 7 au 11 Mai 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Carottes râpées  vinaigrette Saucisson à l'ail Pâtes poivron en tapenade	<p>8 Mai</p> 	Courgettes en rémoulade Salade antillaise Mortadelle		
Plats	Sauté de porc au miel		Pâtes Bolognaise		
Légumes & co	Duo de courgettes Semoule		Pennes Haricots verts		
Dessert & co	Coulommiers Carré fromager Laitage		Bûchette mi-chèvre Pavé 1/2 sel Laitage		
	Fruit de saison Compote de pommes Entremets chocolat	Pomme  Smoothie pomme fruits rouges Glace			

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018



Rock'n Roll Liverpool  
Marathon

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Tomate vinaigrette Salade gauloise Pâté de foie	Concombre ciboulette Wraps de crudités Salade arlequin		Crèmeux de petits-pois à la menthe Macédoine Toast au cheddar	Radis beurre Duo de saucissons Salade western vinaigrette au ketchup
Plats	Hachis Parmentier	Rôti de dinde		Fish and chips	Palette de porc à la diable
Légumes & co	Salade verte Purée de pommes de terre	Ratatouille Blé pilaf		Frites	Carottes en dés Pâtes papillons
Dessert & co	Mimolette Cotentin Laitage	Carré fromager Bleu Laitage		Fondu président Edam Yaourt	Camembert Brie Laitage
	Fruit de saison Ile flottante Glace bâtonnet	Pomme Gâteau marbré Fromage blanc à la framboise	Mousse chocolat Muffin aux fruits rouges Pancake marmelade à l'orange	Kiwi Crème pâtissière aux pommes Flan nappé caramel	

Composition des plats :

Salade western : haricots rouges, maïs, poivron

Salade gauloise : céleri, pomme, salade, emmental, noix

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron

*En bleu, menu recommandé nutritionnellement*

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co		Betteraves vinaigrette  Crémeux de chou-fleur au curry Œufs durs mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade Houmous sur toast	Tomate maïs Pâté de campagne Feuilleté au fromage
Plats		Cuisse de poulet		Rougail de saucisse	Filet de colin sauce curry
Légumes & co		Pêlé mêle provençal Semoule		Petits-pois carottes Riz créole 	Purée de courgettes Coquillettes
Dessert & co		Rondelé Emmental Laitage		Fondus président Gouda Laitage	Saint paulin Saint Bricet Laitage
		Poire Biscuits Crème dessert vanille		Fruit de saison Compote pomme pêche Liégeois chocolat	Banane  Salade de fruits Moelleux au chocolat

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !




# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018

Semaine du Développement Durable

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Tomate vinaigrette Salade coleslaw Salami	Concombre maïs Toast au chèvre Salade façon niçoise		Crêpe au fromage Carottes râpées Salade de pâtes tricolore	Radis beurre Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette
Plats	Sauté de dinde à l'estragon	Boulettes de bœuf à l'aigre douce		Jambon braisé sauce barbecue	Colin pané citron
Légumes & co	Poêlée de légumes Pâtes tortis	Carottes au cumin Riz		Courgettes colorées Haricots blancs à la tomate	Epinards béchamel Semoule
Dessert & co	Coulommiers Brie Laitage Fruit de saison Pêche à la gelée de groseille Glace bâtonnet	Edam Vache qui rit Yaourt Pomme Beignet au chocolat Œufs au lait		Fromage frais au sel de Guérande Mimolette Laitage Banane Fruits à la croque Fromage blanc au coulis	Fraidou Bûchette mi-chèvre Laitage Fruit de saison Compote pomme abricot Crème dessert

Composition des plats :

Salade façon niçoise : p. de terre, tomate, haricot vert, œuf, olive, poivron

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !









# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Carottes râpées persillées  Salade de blé fantaisie Salade nicarde	Melon Salade Louissette Œufs durs		Concombre vinaigrette Pâté de campagne Wraps de crudités	Macédoine mayonnaise Carottes cuites à la coriandre Pastèque
Plats	Poulet sauce fromagère	Longe de porc au jus		Rôti de bœuf aux poivrons	Filet de colin sauce basilic
Légumes & co	Haricots beurre Lentilles	Purée de brocolis Pâtes papillons		Printanière de légumes Semoule	Pêlé môle provençal  Riz pilaf
Dessert & co	Camembert Tomme blanche Yaourt	Fondu président Saint nectaire Laitage		Fruit de saison 	Brie Carré fromager Fromage frais
	Abricots Milk shake fruits rouges Liégeois	Fruit de saison  Salade de fruits Entremets vanille	 Compote pomme fraise Mousse au chocolat	Pêche Ile flottante Bircher muësli	

## Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Salade Louissette : salade, tomate, raisin

*En bleu, menu recommandé nutritionnellement*

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !*



# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018



Coupe du Monde de Foot en Russie

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Tomate ciboulette Mortadelle Pâtes basilic	Carottes râpées persillées Rillettes à la sardine Crêpe au jambon		Mousse de betteraves Céleri vinaigrette Œufs durs à la russe	Radis beurre Taboulé Macédoine surimi
Plats	Chipolatas sauce ketchup	Chili con carne		Bœuf stroganoff	Filet de colin sauce normande Paupiette de veau au curry
Légumes & co	Courgettes poêlées Semoule aux 2 poivrons	Riz Ratatouille		Carottes Pommes de terre	Haricots verts Purée de pommes de terre
Dessert & co	Camembert Coulommiers Laitage Fruit de saison Œufs au lait Glace bâtonnet	Mimolette Fondu président Laitage Pastèque Salade de fruits Mousse au chocolat		Cotentin Tomme grise Yaourt Fromage blanc de l'Oural Gâteau russe	Edam Petit fromage frais ail et fines herbes Laitage Nectarine Compote de pommes Fromage blanc au coulis

Composition des plats :

Fromage blanc de l'Oural : fromage blanc, fruits confits, cigarette russe

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 25 : du 18 au 22 Juin 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Concombre vinaigrette Radis sauce fromage blanc Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette  Tomate persillée Feuilleté viande		Melon Pâté de foie Pommes de terre échalote	Pastèque Macédoine mayonnaise Chou-fleur à la grecque
Plats	Steak haché de veau	Cuisse de poulet rôtie		Colombo de porc	Colin meunière citron
Légumes & co	Blettes béchamel Frites	Ratatouille  Polenta		Haricots beurre Riz créole	Brunoise de légumes Coquillettes
Dessert & co	Fromage frais au sel de Guérande Saint nectaire Laitage Fruit de saison  Smoothie pomme framboise Liégeois vanille	Carré fromager Camembert Laitage Fruit de saison Salade de fruits Clafoutis aux griottes		Saint Paulin Cotentin Yaourt Banane  Poire aux amandes grillées Crème dessert caramel	Emmental Rondelé Laitage  Abricots Ile flottante Mousse chocolat

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !










# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Melon Céleri rémoulade Œufs durs mayonnaise	Haricots verts au chorizo Betterave vinaigrette  Pastèque		Tomate persillée Iceberg croûtons Macédoine mimosa	Concombre ciboulette Salami Feuilleté au fromage
Plats	Cordon bleu de volaille	Boulettes de bœuf au curry		Penne carbonara	Filet de colin beurre citron
Légumes & co	Haricots beurre Lentilles	Julienne de légumes Boulgour		Carottes bâtonnets Penne	Purée de brocolis
Dessert & co	Bûchette mi-chèvre Fraidou Laitage	Mimolette Fondou président Laitage		Coulommiers Carré fromager Laitage	Rondelé Saint Paulin Laitage 
	Fruit de saison  Semoule au lait au coulis de fruits rouges Liégeois	Nectarine Pêche crème anglaise Crème aux œufs au caramel	Fruit de saison  Salade de fruits Glace bâtonnet	Pêche Banane sauce chocolat Fromage blanc à la framboise	

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !









# COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	<p><b>Radis - beurre</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Pommes de terre crème ciboulette</p>	<p>Concombre tatziki</p> <p>Salade de pâtes au basilic</p> <p>Wraps de crudités</p>		<p>Melon</p> <p>Betteraves maïs</p> <p><b>Pastèque</b></p>	<p>Repas de fin d'année</p> 
Plats	<p><b>Jambon blanc</b></p>	<p>Gratin de courgettes au bœuf</p>		<p><b>Escalope de poulet</b></p>	
Légumes & co	<p>Pêlé môle provençal</p> <p><b>Semoule</b></p>	<p>***</p> <p>Blé pilaf</p>		<p>Haricots verts ail et persil</p> <p><b>Frites</b></p>	
Dessert & co	<p><b>Tartare</b></p> <p>Gouda</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Ile flottante</p> <p><b>Glace bâtonnet</b></p>	<p>Coulommiers</p> <p>Bleu</p> <p>Yaourt ou fromage frais</p> <p><b>Banane</b> </p> <p>compote pomme abricot</p> <p>Biscuits</p>		<p><b>Camembert</b> </p> <p>Brie</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	

Composition des plats :

Choix des élèves du CM2

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

