

COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 36 : du 3 au 7 Septembre 2018



Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Pastèque Macédoine de légumes mayonnaise Betterave vinaigrette	Tomate à l'estragon Concombre sauce fromage blanc Crêpe au fromage		Pommes de terre maïs - poivron Rémoulade de courgettes Melon	Salade italienne Salade cœur de palmier - maïs Salami
Plats	Tortis à la bolognaise	Cordon bleu		Chipolatas sauce ketchup	Filet de colin beurre citron
Légumes & co	*** Julienne de légumes	Haricots verts persillés Lentilles		Ratatouille Bouलगour	Purée de carottes Riz créole
Dessert & co	Mimolette Vache qui rit Laitage Abricots Compote pomme cassis Flan nappé caramel	Edam Tartare aux fines herbes Yaourt Fruit de saison Riz au lait au caramel Bircher muëсли		Bûchette mi-chèvre Fraidou Laitage Fruit de saison Chouquette Glace	Rondelé Gouda Laitage Nectarine Banane à l'anglaise Mousse chocolat

Composition des plats :

Salade italienne : pâte, tomate, poivron, olive / Salade comtesse : salade, emmental, maïs, tomate

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 37 : du 10 au 14 Septembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Radis beurre Feuilleté viande Pastèque	Salade de pâtes basilic Œufs durs mayonnaise Crème de betterave au fromage frais		Céleri rémoulade  Concombre ciboulette Pizza	Melon Tomate persillée Wraps de crudités
Plats	Emincé de volaille basquaise	Gratin de courgettes au bœuf		Jambon braisé	Colin meunière
Légumes & co	Pèle mêle provençal Riz créole	Courgettes béchamel Pâtes papillons		Petits-pois carottes Frites	Haricots beurre persillés Purée de pommes de terre
Dessert & co	Cotentin Saint Paulin  Laitage	Saint nectaire Tomme blanche Fromage frais		Camembert Brie Laitage	Edam Fromage frais ail et fines herbes Laitage 
	Fruit de saison Beignet au pomme Flan vanille	Banane  Salade de fruits Entremets		Raisin Smoothie pomme fruits rouges Fromage blanc au coulis	Fruit de saison Compote pomme fraise Barre bretonne

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !




COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 38 : du 17 au 21 Septembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade de blé fantaisie Cervelas Melon	Gaspacho Salade indienne Tomate à l'estragon		Concombre ciboulette C'est BIO moulade de courgettes Baguette toastée	Betteraves vinaigrette Carottes râpées crème fromagère Terrine de campagne
Plats	Rôti de dinde au jus	Pâtes à la parisienne		Sauté de bœuf provençal	Marmite de poisson
Légumes & co	Haricots verts persillés Semoule	Courgettes poêlées Coquillettes		Julienne de légumes Boullgour	Epinards Riz au curcuma
Dessert & co	Tomme grise Vache qui rit Yaourt	Fraidou Bleu Laitage C'est BIO		Camembert Carré fromager Laitage	Emmental Saint Morêt Laitage
	Nectarine C'est BIO Compote Milk shake à la banane	Fruit de saison Gâteau au yaourt Glace	Fruit de saison Clafoutis aux prunes Entremet chocolat	Pomme C'est BIO Biscuits secs C'est BIO Flan nappé caramel	

Composition des plats :

Salade indienne : riz, poivron, cœur de palmier, raisin sec

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !









COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 39 : du 24 au 28 Septembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Rillettes Salade italienne Salade arlequin	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade Salade antillaise			Pastèque Mortadelle Salade Soisson
Plats	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf		FETE DES VENDANGES	Colin pané citron Hachis Parmentier
Légumes & co	Haricots beurre Riz créole	Petits-pois cuisinés Blé pilaf 			Ratatouille Purée de pommes de terre
Dessert & co	Coulommiers Tomme blanche Laitage 	Cotentin Saint nectaire Laitage			Edam  Vache qui rit Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Compote de pommes Entremets chocolat	Banane Barre bretonne Fromage blanc à la framboise			Fruit de saison Gâteau de semoule Flan vanille

Composition des plats :

Salade Soisson : haricots blancs, oignon, paprika / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade italienne : pâte tomate poivron olive

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 40 : du 1er au 5 Octobre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Iceberg maïs croûtons Rémoulade de courgettes au curry Duo de saucissons	Concombre maïs Carottes râpées à l'orange  Wraps de crudités		Pommes de terre échalote Feuilleté viande Tomate ciboulette	Macédoine de légumes  Betterave vinaigrette Galantine de volaille
Plats	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poulet rôti		Rôti de porc	Paëlla de poisson
Légumes & co	Purée de brocolis Coquillettes 	Ratatouille Frites		Carottes au cumin Haricots blancs	*** Poelée provençale
Dessert & co	Saint Morêt Tomme noire Laitage	Carré fromager Coulommiers Yaourt		Camembert Brie Laitage	Mimolette Vache qui rit Laitage
	Fruit de saison Salade de fruits Mousse au chocolat	Fruit de saison Gâteau marbré Milk shake pomme poire	 npote pomme pruneau Entremets vanille	Pomme Compote de pêche sur lit de fromage blanc Ile flottante	

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 41 : du 8 au 12 Octobre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées & co

Plats

Légumes & co

Dessert & co



Semaine du goût
(les menus vous seront communiqués ultérieurement)

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 42 : du 15 au 19 Octobre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou-fleur vinaigrette Salade coleslaw Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade Tomate vinaigrette Pan tomaca		Mousse de betterave au fromage frais Wraps de crudités Taboulé	Carottes râpées vinaigrette Salami Salade du chef
Plats	Nugget's de volaille	Goulash de bœuf		Palette de porc à la diable	Poisson meunière citron
Légumes & co	Printanière de légumes Purée de pommes de terre	Navets braisés Pâtes tortis		Haricots beurre Lentilles	Epinards béchamel Pomme vapeur
Dessert & co	Brie Bleu Yaourt	Gouda Petit fromage frais nature Laitage		Rondelé Emmental Laitage	Fraidou Bûchette mi-chèvre Laitage
	Pomme Beignet chocolat Flan vanille	Fruit de saison Œufs au lait Flan nappé caramel	Banane Gâteau yaourt Fromage blanc au coulis	Fruit de saison Compote pomme cassis Liégeois	

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert / Salade Esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

