






COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 45 : du 5 au 9 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade coleslaw Betterave aux pommes Feuilleté viande	Concombre vinaigrette Potage de légumes Salade Marco polo		Chou chinois maïs croûtons vinaigrette Œufs durs mayonnaise Wraps de crudités	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Salami
Plats	Nugget's de volaille	Sauté de porc au caramel		Rôti de bœuf	Filet de poisson sauce dieppoise
Légumes & co	Petits-pois Purée de p. de terre	Carottes et navets Boulgour		Brunoise de légumes Frites	Haricots beurre Riz pilaf 
Dessert & co	Camembert  Saint Nectaire Laitage	Saint Paulin Cotentin Fromage frais		Vache qui rit Gouda Laitage	Tomme grise Rondelé Laitage
	Fruit de saison Clafoutis aux pommes Flan au chocolat	Banane  Gâteau marbré Crème dessert caramel		Fruit de saison  Compote pomme ananas Liégeois vanille	Poire Ile flottante Bircher muesli

Composition des plats :

Salade Marco Polo: pâte, surimi, poivron mayonnaise

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 46 : du 12 au 16 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade d'endives Saucisson à l'ail Taboulé	Crêpe au jambon Potage de chou-fleur au curry Salade pastourelle		Betteraves vinaigrette Rillettes de maquereau sur toast Potage de légumes	Salade fantaisie Pâté de campagne Feuilleté au fromage
Plats	Omelette au fromage	Cuisse de poulet		Gratin de pommes de terre aux lardons	Poisson meunière
Légumes & co	Mitonnée de légumes Salade verte	Epinards à la crème Semoule 		Jardinière de légumes	Brocoli Riz créole
Dessert & co	 Edam Saint Morêt Fromage frais	Edam Fromage frais au sel de Guérande Laitage		Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt	Fondu président Tomme noire Laitage 
	Poire Banane crème anglaise Barre bretonne	Pomme Salade de fruits Flan nappé caramel	 Compote de pommes Clafoutis	Orange Cocktail de fruits au sirop Entremets vanille	

Composition des plats :

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE SAINTE MARIE






Semaine 47 : du 19 au 23 Novembre 2018



THANKSGIVING

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	 Carottes râpées vinaigrette Bouillon vermicelles Salade de blé	Macédoine de légumes mayonnaise Potage de potiron Pommes de terre échalote		Rémoulade de radis blanc maïs Cake aux petits pois Œuf dur mayonnaise	Salade mêlée 1/2 pomelos Salade italienne
Plats	Palette de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf		Emincé de dinde sauce aux aïelles	Colin pané citron
Légumes & co	Gratin de chou-fleur Riz créole	Haricots beurre  Coquillettes		Purée de potiron	Poêlée de légumes Boulgour 
Dessert & co	Rondelé Saint Paulin Laitage	Saint nectaire Vache qui rit Yaourt		Fraidou  Gouda Yaourt	Bûchette mi-chèvre Pavé 1/2 sel Laitage
	Kiwi Semoule au lait à la cannelle Mousse au chocolat	Poire Salade de fruits Fromage blanc au miel	Fruits de saison Apple pie Pumpkin pie	Fruit de saison Smoothie pomme orange Œufs au lait	

Composition des plats :

Salade italienne: pâte, tomate, olive, poivron

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 48 : du 26 au 30 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Concombre sauce yaourt Salade de pâtes tricolore Rillettes	Salade d'endives Carottes râpées à l'ananas  Feuilleté viande		Chou-rouge vinaigrette Salade Louissette Salade du chef	Betteraves aux pommes Salami Potage de potiron
Plats	Escalope de dinde à la crème	Saucisse de Toulouse		Goulash de bœuf	Marmite de poisson
Légumes & co	Haricots verts persillés Purée de pommes de terre	Ratatouille Lentilles		Carottes en dés Farfalles	Brocolis Riz pilaf
Dessert & co	Saint Nectaire Tomme blanche Yaourt	Fraidou Bleu Laitage		 Camembert Carré fromager Laitage	Emmental Vache qui rit Laitage
	Pomme  Chouquettes Bircher muëсли	Fruit de saison Milk shake pomme banane Entremets vanille	Fruit de saison Tarte aux pommes Liégeois	Clémentines Biscuits secs  Flan nappé caramel	

Composition des plats :

Salade Louissette : salade, tomate, raisin

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 49 : du 9 au 7 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou chinois vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Salade Arlequin	Mousse de betterave au fromage frais Salade d'agrumes Crêpe au fromage		Chou rouge aux lardons Macédoine mayonnaise Œufs durs mayonnaise	Pâtes au basilic Potage de légumes Salade Antillaise
Plats	Gratin de pâtes à la parisienne	Roti de dinde au jus		Sauté d'agneau aux abricots secs	Poisson meunière
Légumes & co	Haricots beurre persillés Coquillettes	Poêlée de légumes Riz coloré		Légumes couscous Semoule 	Epinards béchamel Pommes de terre
Dessert & co	Coulommiers Brie Laitage	Cotentin Gouda  Laitage		Edam Petit fromage frais ail et fines herbes Laitage	Saint Nectaire Fraidou Yaourt 
	 Fruit de saison Compote de pommes Mousse au chocolat	Clémentine Crumble aux pommes Entremets vanille		Pomme Salade de fruits Crème dessert	Banane Crème renversée au caramel Fromage blanc compote

Composition des plats :

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !









COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 50 : du 10 au 14 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade verte mêlée Duo de saucissons Potage de potiron	Carottes râpées à l'orange  Chou rouge vinaigrette Salade exotique		P. de terre échalote Semoule fantaisie 1/2 pomelos	Galantine de volaille Haricots verts au chorizo Potage de légumes
Plats	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poulet rôti		Rôti de porc	Beignets de poisson sauce tartare
Légumes & co 	Carottes persillées  Coquillettes	Petits-pois cuisinés Frites		Gratin de chou-fleur Blé	Mitonnée de légumes Riz pilaf 
Dessert & co	Saint Morêt Tomme noire Laitage	Carré fromager Coulommiers Yaourt		Brie Camembert  Laitage	Mimolette Vache qui rit Laitage
	Fruit de saison Compote pomme ananas Flan chocolat	Fruit de saison Smoothie aux fruits rouges Gâteau marbré		Poire Crème pâtissière à la framboise Crème dessert vanille	Kiwi Ile flottante Entremets

Composition des plats :

Salade exotique: riz, tomate, ananas, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, petit pois, raisin sec

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





COLLEGE SAINTE MARIE

Semaine 51 : du 17 au 21 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	<p>Potage de légumes</p> <p>Chou rouge aux pommes</p> <p>Taboulé</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Potage de carottes</p> <p>Rillettes à la sardine sur toast</p>		<p>REPAS DE NOËL</p> 	<p>Chou blanc sauce fromage blanc curry</p> <p>Œufs durs</p> <p>Boullgour orange feta</p>
Plats	<p>Œufs brouillés</p>	<p>Jambon braisé</p>			<p>Paëlla de poisson</p>
Légumes & co	<p>Haricots verts persillés</p> <p>Pommes boulangères</p>	<p>Epinards béchamel</p> <p>Farfalles</p>			<p>Riz</p> <p>Petit pois</p>
Dessert & co	<p>Fondu président</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Laitage</p>	<p>Fondu président</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt</p>			<p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p> <p>Laitage</p>
	<p>Pomme</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Kiwi</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Flan nappé caramel</p>			<p>Fruit de saison</p> <p>Rocher coco</p> <p>Entremets vanille</p>

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

