

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 36 : du 4 au 8 Septembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Melon Salami Crêpe au fromage	Taboulé Wraps de crudités Terrine	Salade verte fromagère Concombre sauce fromage blanc Pastèque	Pâtes tomate poivron Duo de saucisson Toast au chèvre	Tomate mais Carottes râpées Macédoine surimi
Plats	Tortis bolognaise Palette a la diable	Chipolatas Pilons de poulet au paprika	Escalope de dinde au miel dinde au basilic Boulettes d'agneau	Filet de poisson sauce normande Cordon bleu	Rôti de bœuf Steak haché de poulet
Légumes & co	Haricots beurre Tortis	Ratatouille Blé pilaf	Carottes en dés P. de terre sautées	Haricots verts Riz créole	Chou-fleur Frites
Dessert & co	Emmental Vache qui rit	Camembert Coulommiers	Bûchette mi-chèvre Tomme blanche	Tomme noire Saint Morêt	Fondu président Edam
	Fromage blanc vanille Beignet Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits Salade de fruits Glace	Biscuit Crumble Yaourt sucre	Prunes Fromage blanc aux fruits Gaufre	Liégeois caramel Compote pomme fraise Eclair
	Ile flottante	Chou à la crème	Riz au lait	Tarte Citron	Entremet

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

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 37 : du 11 au 15 Septembre 2017



Hawaï,
The Kauai Marathon

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Bettrave rouge Salade de riz Mortadelle	Saucisson ail Pastèque Feuilleté viande	Salade du chef Pâtes tricolores Terrine de légumes	Salade Hawaïenne Piémontaise Carottes râpées	Melon Wraps de crudités Œufs durs mayonnaise
Plats	Escalope de dinde Boulettes de bœuf	Rôti de porc braisé Colin meunière	Rougail saucisse Sauté d'agneau	Colombo de poulet aubergine Tortillas	Steak haché Colin sauce crevettes
Légumes & co	Pêlé môle provençal Semoule	Courgettes Macaroni	Salsifis tomate Riz	Purée de carottes à la muscade Frites-chili	Petits-pois au jus Purée
Dessert & co	Mimolette Cotentin	Brie Carré fromager	Pavé 1/2 sel Tomme grise	Saint Morêt Camembert	Vache qui rit Saint paulin
	Nectarine Flan chocolat Bircher muëсли	Yaourt sucré Biscuit Mousse citron	Fromage blanc sucré Muffin Liégeois vanille	Yaourt aromatisé Glace Flan coco	Abricots au sirop Fromage blanc vanille Gâteau basque
	Donut's	Tarte aux pommes	Cookies	Gâteau à la banane	Entremet

Composition des plats :

Salade du chef : riz, épaule de porc, œuf, tomate / Salade Hawaïenne : salade, maïs, poivron, ananas

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 38 : du 18 au 22 Septembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Riz au surimi Melon Saucisson à l'ail	Pizza Taboulé Concombre	Tomate feta pommes de terre harengs Œufs durs	Salade italienne Salade cœur de palmier maïs Carottes râpées	Pastèque Salami Rillettes aux sardines
Plats	Beignet de poisson Saucisse	Sauté de bœuf aux poivrons Rôti de dinde	Filet meunière Paupiette chasseur	Cordon bleu Sauté de porc à l'ananas	Pâtes carbonara/jambon braisé Poulet rôti
Légumes & co	Pommes vapeur Lentilles au jus	Carottes et salsifis Frites	Petits-pois cuisinés Gratin dauphinois	Brocolis Riz créole	Poêlée de légumes Pâtes
Dessert & co	Camembert Brebis crème	Edam Tartare aux fines herbes	Cotentin Emmental	Rondelé Tomme grise	Bûchette mi-chèvre Fraidou
	Yaourt sucré Compote pomme cassis Paris brest	Fromage blanc aux fruits Ile flottante Mousse	Yaourt aromatisé Biscuits Tarte aux poires	Poire au sirop Tiramisu Cocktail de fruits	Fromage blanc et coulis Rocher coco Glace
	Barre bretonne	Far breton	Semoule	Moelleux aux noisettes	Chouquette

Composition des plats :

Salade italienne : pâte, tomate, poivron, olive

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

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 39 : du 25 au 29 Septembre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Melon Salade coleslaw Macedoine	Friand fromage Salade western Duo de saucisson	Salade provençale 1/2 pomelo Pâtés basilic	Céleri rémoulade Salade de tomates Piémontaise	Chou blanc aux raisins secs Wraps de crudités Rillettes
Plats	Rôti de porc 1/2 sel Omelette	Jambon braisé Emincé de volaille	Escalope viennoise Cervelas obernois	Boulettes de bœuf Poulet rôti	Filet de poisson Merguez
Légumes & co	Ratatouille Riz créole	Haricots verts Tortis	Epinards Pommes sautées	Mitonnée de légumes Frites	Légumes couscous Semoule
Dessert & co	Cotentin Saint paulin	Saint nectaire Tomme blanche	Edam Rondelé	Camembert Brie	Gouda Vache qui rit
	Prunes Moelleux citron Flan vanille	Compote pomme/poire Ile flottante Mousse	Flan nappé Mousse coco Liégeois	Yaourt aux fruits Glace Beignet pomme	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré Pêche au sirop
	Tarte normande	Muffin aux pépites	Biscuit	Crumble	Gâteau opéra

Composition des plats :

Salade louisette : salade, tomate, raisin / Salade western : haricots rouges, maïs, poivron, sauce vinaigrette au ketchup / Salade provençale : p. de terre, tomate, concombre, olive

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

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 40 : du 2 au 6 Octobre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade de blé fantaisie 1/2 pomelo Quiche lorraine	Saucisson sec Salade indienne Museau	Salade piémontaise Poisson sauce tartare Œufs durs mayonnaise	Duo de choux (rouge et blanc) vinaigrette Concombre maïs Taboulé	Carottes râpées Riz niçois Terrine de campagne
Plats	Rôti de dinde sauce forestière Filet de hoki	Saucisse de Toulouse Paleron de bœuf sauce tomate	Boulettes d'agneau au curry Omelette	Goulash de bœuf Côte de porc grillée	Poisson pané Escalope de poulet
Légumes & co	Haricots verts Pommes vapeur	Brunoise de légumes Frites	Poêlée de légumes Purée	Carottes en dés Penne rigate	Epinards à la crème Riz créole
Dessert & co	Tomme noire Tartare	Fraidou Frippon	Bleu Gruyère	Camembert Carré fromager	Emmental Saint Morêt
	Compote Flan caramel Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits Fromage blanc aux fruits Semoule	Bicher muesly Liegeois vanille Gaufre	Gaufre Yaourt sucré Entremet poire caramel	Pomme Mousse citron Biscuits secs
	Donut's	Beignet	Tarte au citron	Moelleux au chocolat	Chou chantilly

Composition des plats :

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

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

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 41 : du 9 au 13 Octobre 2017

LA SEMAINE DU GOÛT : LES POMMES

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co					
Plats					
Légumes & co					
Dessert & co					

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

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 42 : du 16 au 20 Octobre 2017

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Macédoine de légumes Salade gauloise Galantine de volaille	Rillettes de maquereau Wraps de crudités Salade fromagère	Salade Marco polo Carottes râpées Concombre bulgare	Semoule fantaisie 1/2 pomelo Feuilleté viande	Iceberg maïs croûtons Chou blanc aux raisins secs Duo de saucisson
Plats	Omelette Chipolatas grillées	Poulet rôti Sauté de bœuf aux oignons	Tarte tomate/chèvre Poisson meunière	Rôti de porc Boulettes d'agneau sauce tandoori	Steak haché Filet de hoki pane
Légumes & co	Poêlée de légumes Riz pilaf	Petits-pois cuisinés Coquillettes	Haricots beurre Semoule	Gratin de chou-fleur Frites	Carottes Purée
Dessert & co	Mimolette Tartare	Camembert Brie	Pavé 1/2 sel Bûchette mi-chèvre	Mimolette Coulommiers	Saint Morêt Edam
	Eclair Poire au chocolat Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé Chou pâtissier Fromage blanc vanille	Biscuit Salade de fruits Mousse au chocolat	Poire Tartelette chocolat Entremet	Yaourt sucré Pain d'épice Compote
	Ile flottante	Gâteau marbré	Riz au lait au caramel	Gaufre	Beignet framboise

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