

# Collège Saint-Joseph Bossuet Lannion

Epiphanie

Semaine 02 : du 7 au 11 Janvier 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées &amp; co</b>	Macédoine de légumes Salade du pêcheur Mortadelle	Chou-fleur vinaigrette Salade pastourelle Crêpe aux champignons	Taboulé Salade d'endives Saucisson sec	Carottes râpées Wraps Pâté de foie	Pomelos Salade mêlée Houmous/toast
<b>Plats</b>	Jambon braisé Merguez	Palette de porc à la diable Omelette	Steack de volaille Sauté d'agneau	Chipolatas Goulash de bœuf 	Filet de colin sauce citron  Boulette de bœuf
<b>Légumes &amp; co</b>	Pâtes Poêlée de légumes	Poêlée ratatouille Semoule	Epinards à la crème Gratin Dauphinois	Haricots verts persillés Pommes vapeur	Carottes Frites
<b>Dessert &amp; co</b>	Emmental Fraidou	Tartare ail et fines herbes Edam	Six de Savoie Fripon	Saint-Moret Camembert	Brie Vache qui rit
	Fromage blanc sucré Compote Liégeois chocolat	Clémentines Ananas sirop Mousse chocolat	Fromage blanc aux fruits Liégeois vanille Entremet poire caramel	Poire chocolat Cockail de fruit Yaourt aux fruits	Crème dessert Gaufre Entremets vanille
	Beignet pomme	Eclair	Biscuit	Galette des Rois	Opéra chocolat

Composition des plats :

Salade pastourelle: pâte, tomate, poivron vert

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 Bossuet Lannion

Semaine 03 : du 14 au 18 Janvier 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade Betteraves aux pommes Salami	Salade d'endives Semoule fantaisie Feuilleté viande	Salade de pâtes Rillette Tomate feta	Salade western vinaigrette au ketchup Salade coleslaw Salade nantaise	Salade chou chinois maïs croutons Ebly au poisson Œufs durs mayonnaise
Plats	Nuggets de volaille Roti de bœuf	Steack haché Rôti de porc	Paupiette de dinde Galopin de veau	Sauté de porc au caramel Roti de dinde	Pilons de poulet Beignets de poisson citron
Légumes & co	Haricots beurre Semoule	Petits pois cuisinés Coquillettes	Purée Haricots verts	Navets Frites	Brunoise de légumes Riz
Dessert & co	Fripon Camembert	Gouda Pavé 1/2 sel	Bridelite Fraidou	Saint Paulin Vache qui rit	Saint-Morêt Roitelet
	Banane Biscuit Fromage blanc vanillé Tarte aux pommes	Liégeois chocolat Ananas sirop Ile flottante Tartelette chocolat	Palet breton Compte Fromage blanc et muesli Crumble fruits	Crème dessert caramel Yaourt sucré Chausson aux pommes Far breton	Fruit de saison Compote pomme ananas Liégeois vanille Gâteau basque

## Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs

Salade nantaise : p. de terre, tomate, haricot vert, concombre

## 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 Bossuet Lannion

Semaine 04 : du 21 au 25 Janvier 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées &amp; co</b>	Riz surimi Carottes râpées Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes mayonnaise Salade fantaisie 1/2 pomelos	Salade cœur de palmier Piémontaise Champignons à la Grecque	Salade de pâtes Feuilleté au fromage Pâté de campagne	Taboulé Iceberg croutons maïs Concombre
<b>Plats</b>	Omelette Escalope de dinde	Bœuf bourguignon Cordon bleu 	Pizza Paupiette saumon	Boulette de bœuf Saucisse 	Filet de poisson sauce hollandaise Paupiette de dinde
<b>Légumes &amp; co</b>	Poêlée de légumes Pâtes	Pommes vapeur Carottes bâtonnet	Semoule Ratatouille	Brocolis Frites	Jardinière de légumes Riz
<b>Dessert &amp; co</b>	Vache qui rit Tomme noire	Edam Six de Savoie	Brebis crème Bridelite	Camembert Emmental	Roitelet Fripon
	Yaourt sucré Salade de fruits Crème dessert chocolat	Clémentine Biscuit Flan nappé caramel	Tarte citron Mousse chocolat	Muffin aux pépites de chocolat Fromage blanc aux fruits Poire sauce chocolat	Fruit de saison Compote de pommes Entremets vanille
	Paris Brest	Tarte normande	Riz au lait au caramel	Amandine poires	Donut's

Composition des plats :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin sec / Salade façon niçoise: riz, tomate, olive

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 Bossuet Lannion

Semaine 05 : du 28 Janvier au 1er Février 2019

Chandeleur

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade pastourelle Salade coleslaw Radis blanc râpé	Salade strasbourgeoise Salami Riz au poisson	Pommes de terre hareng Marco polo Toast rosette	Pizza Salade fromagère 1/2 pomelos	Iceberg mais /croutons Betterave rouge Piémontaise
Plats	Blanquette de dinde Paupiette de saumon sauce Dieppoise	Steak haché sauce ketchup Palette de porc	Escalope Viennoise Tarte tomate chèvre	Poisson pané Poulet rôti	Grignotes de poulet Merguez
Légumes & co	Julienne de légumes Riz créole	Frites Ratatouille	Légumes couscous Gratin pommes de terre	Poêlée de légumes Farfalles	Ebly Gratin de chou fleur
Dessert & co	Roitelet Emmental	Fripon Camembert	Bleu Buchette mi- chèvre	Vache qui rit Tartare	Fraidou Gouda
	Pomme Mousse chocolat Tiramisu	Barre bretonne Fromage blanc vanille Compote	Abricot sirop Flan nappé Mousse citron	Yaourt sucré Liégeois chocolat Biscuit	Rocher coco Ananas sirop Crème dessert vanille
	Ile flottante	Beignet	Gâteau basque	Crêpe de la chandeleur	Eclair

## Composition des plats :

Salade pastourelle: pâte, tomate, poivron vert / Salade strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg / Salade du chef: riz, épaule de porc, tomate, œuf dur

## 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 Bossuet Lannion

Semaine 06 : du 4 au 8 Février 2019

**Carnaval de Rio**



Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Duo saucissons	Blé mimolette	Pâtes basilic	Salade Brésilienne	Wraps de crudités
	Riz façon niçois	Quiche lorraine	Carottes râpées	TABOULÉ	
Plats	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc	Boulette de bœuf	Feijoada	Poisson meunière
	Rôti de bœuf	Nuggets	Omelette 	Nems	Escalope de dinde sauce fromagère
Légumes & co	Petits pois	Tortis	Chili	Chili	Brocolis
	Riz	Carottes braisées	Semoule	Frites	Pomme vapeur
Dessert & co	Petit Louis	Saint-Morêt	Saint Paulin	Roitelet	Tomme grise
	Fripon	Gouda	Pavé 1/2 sel	Brebis crème	Emmental
	Biscuit	Clémentines	Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufre
	Crème dessert chocolat	Fromage blanc sucré	Bircher muesli	Poire au sirop	Compote pomme fraise
	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Riz au lait	Liégeois vanille	Yaourt sucré
	Tarte normande	Chou crème	Flan pâtissier	Tarte coco	Chouquette

Composition des plats :

Salade coleslaw: carotte, chou blanc râpé

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

