

Collège saint joseph Lannion

Semaine 10 : du 04 au 08 Mars 2019

Mardi Gras

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Terrine de campagne Riz surimi Radis rapé	Bettrave rouge Crepe champignons Ebly au poisson	Saucisson sec Concombre Semoule fantaisie	Salade méele Pates au basilic Cake aux lardons	Toast houmous Salade d'endives Piemontaise
Plats	Escalope de dinde Paupiette de saumon	Sauté de porc sauce curry Merguez	Sauté d'agneau Paupiette de dinde	Roti de dinde Steack haché 	Beignet de poisson Chipolatas
Légumes & co	Haricots vert Ebly	Semoule Tajine de légumes	Purée Epinard a la crème	Frites Légumes couscous	Printanière de légumes Pates
Dessert & co	Camembert Fripon	Edam Tartare	Saint paulin Six de savoie	Emental Bleu	Rositelet Fraidou
	Yaourt sucré Mousse chocolat Fruit de saison Tarte normande	Ananas sirop Fromage blanc vanille Biscuit Beignet de Mardi gras	Bicher muesli Semoule au lait Opéra	Banane Liégeois chocolat Abricot sirop Chausson aux pommes	Crème dessert vanille Compote pomme framboise Rocher coco Paris brest

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert / Salade vendéenne : chou blanc, 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 !



Collège saint joseph Lannion

Semaine 11 : du 11 au 15 Mars 2019

Saint Patrick



Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Friand viande salade coleslaw Salade arlequin	Taboulé Macédoine Salami	Champignons à la grecque Toast rosette Pommes de terre hareng	œuf dur mayonnaise Salade antillaise Riz au poisson	Pâtes tricolore Chou rouge vinaigrette 1/2 Pomelos
Plats	Roti de porc Grignottes de poulet	Sauté de bœuf aux oignons  Cuisse de poulet	Escalope viennoise Saucisse francfort	Nuggets Jambon braisé	Poisson pané Burger de veau
Légumes & co	Lentilles Semoule	Carottes bâtonnet Pommes vapeur	Riz Ratatouille	Coquillettes Epinard béchamel	Petit pois carottes Frites
Dessert & co	Saint paulin Roitelet	Frippon Emental	Fraidou Pavé1/2	Gouda Tartare	Camenbert Saint-Morêt
	yaourt sucré bio Ile flottante Fromage blanc aux fruits	Clémentines Flan nappé Gaufre	Palet breton Pana cotta	Compote de pommes Cocktail de fruits Yaourt sucré	Flan pâtissier Yaourt aromatisé Crème dessert chocolat
	Tarte coco	Opéra	Tarte au citron	Gâteau aux yaourts	Chouquettes

Composition des plats :

Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas , maïs / Salade Louise : salade, tomate, raisin / Salade exotique : riz, tomate, ananas, maïs

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 12 : du 18 au 22 Mars 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salami Céleri rémoulade Piémontaise	Paté de campagne Salade strasbourgeoise Carottes rapées ananas	Radis blanc a la croque Semoule fantaisie Tomate ciboulette	Concombre vinaigrette Feuilleté au fromage Blé mimolette	Iceberg croutons maïs Pommes de terre museau Wraps crudités
Plats	Cordon bleu Croq blé épinards fromage	Palette de porc a la diable  Boulette de bœuf	Pizza royale Tarte tomates chèvre	Sauté de dinde Merguez	Poisson meunière Paupiette de dinde
Légumes & co	Purée Poelée champignons brocolis	Ratatouille Semoule	Pâtes Salade verte	Haricots beurre Frites	Brocolis Ebly
Dessert & co	Emental Saint-Morêt	Edam Roitelet	Tomme noire Brebis crème	Fraidou Camembert	Vache qui rit Bleu
	Pomme bio Crème dessert chocolat Biscuit	Biscuit fraise Compote de pommes Ananas sirop	Mousse chocolat Riz au lait	Fromage blanc aux fruits Semoule au lait Gaufre	Poire chocolat Liégeois vanille Eclair
	Tarte aux pommes	Donut's	Entremets poire caramel	Chou chantilly	Chouquettes

Composition des plats :

Salade soisson: haricots blancs, paprika / Salade vendéenne: chou blanc, raisin sec / Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron

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 13 : du 25 au 29 Mars 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Tomates vinaigrette Salade western Cervelas	Rillette Betteraves rouge Salade Marco polo	Riz au poisson Salade nantaise Pâté de foie	1/2 pomelos Salami Taboulé	Toast sardines Salade coleslaw Salade du pêcheur
Plats	Nuggets de volaille Omelette	Rougail saucisse Roti de bœuf	Merguez Steak haché 	Sauté de porc au caramel Escalope de dinde	Filet de colin Steak haché 
Légumes & co	Ratatouille Pâtes	Haricot blanc Riz	Gratin dauphinois Légumes couscous	Poêlée méridionale Pommes vapeur	Gratin de chou fleur Frites
Dessert & co	Fraidou Saint Paulin	Gouda Saint Morêt	Tartare Pavé 1/2 sel	Roitelet Emmental	Camembert Fripon
	Kiwi Yaourt aromatisé Barre bretonne Paris Brest	Compote pommes framboise Fromage blanc vanille Biscuit Tiramisu	Entremets vanille Bircher muesli Crumble aux fruits	Brownies Oreillons pêches Crème dessert vanille Beignet framboise	Mousse chocolat Cocktail de fruits Gaufre Chausson aux pommes

Composition des plats :

Salade western: Haricots rouge, maïs / Salade nantaise: p. de terre, haricots verts, tomate, concombre / Salade Marco polo: pâtes, surimi poivron / salade colorée: carotte, radis, chou rouge / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin sec

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège saint joseph Lannion

Semaine 14 : du 1er au 5 Avril 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade comtesse Céleri pommes Macédoine	Duo saucissons Endives emental Pates basilic	Salade de riz surimi Chou fleur mimosa Filet de maquereau	Pizza Salade du chef Surimi sauce cocktail	
Plats	Boulette de bœuf  Grignottes de poulet	Emincé de volaille Nems de volaille	Lasagne bolognaise  Quiche lorraine	Beignet de poisson Cuisse de poulet	
Légumes & co	Semoule Chili	Riz Haricots verts	Salade verte Chips	Mitonnée de légumes Pâtes	
Dessert & co	Fromage bio Vache qui rit	Edam Frippon	Bleu Tartare	Emental Camembert	
	Biscuit Compote de pommes Liégeois chocolat Gâteau basque	Banane Crème dessert vanille Ananas sirop Amandine poire	Fromage blanc Mousse citron Tarte coco	Yaourt sucré Poire sirop Fromage blanc sucré Dessert de Pâques	

Composition des plats :

Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin /
 Salade du chef: riz, tomate, épaule de porc, 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 !