





Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 36 : du 2 au 6 Septembre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves vinaigrette Riz exotique Cervelas vinaigrette	Taboulé Salade coleslaw Macédoine mayonnaise	Blé mimolette Tomate féta Toast rosette	Concombre ciboulette Salade de pâtes au basilic Céleri rémoulade	Salami Œuf mayonnaise Salade américaine
Plats	Tortis bolognaise  Chipolatas/Nuggets	Escalope de dinde Sauté de porc au caramel	Sauté d'agneau Omelette	Poulet rôti  Merguez 	Filet de lieu sauce citron Boulettes de bœuf au jus 
Légumes & co	Tortis Ratatouille	Purée Carottes	Légumes de couscous Semoule	Carottes a la crème Frites	Epinards béchamel Riz pilaf
Dessert & co	Mimolette Vache qui rit	Edam Tartare	Fraidou Emmental	Tome Gouda	Roitelet Saint Morêt
	Nectarine Ile flottante Gâteau basque Mousse au chocolat	Bircher muëсли Eclair Crème dessert vanille Biscuit	Poire sauce chocolat Riz au lait Crumble poires	Compote de pommes Fruits à la croque Flan nappé caramel Beignet au chocolat	Glace Cocktail de fruits Yaourt aux fruits Tarte aux poires

Composition des plats :

Salade américaine: p. de terre, maïs, œuf dur, céleri, tomate / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Salade de riz exotique: riz, tomate, maïs, ananas, persil

Légende pictogrammes :

Bœuf : Viande Bovine Française



En bleu, menu recommandé nutritionnellement




Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 37 : du 9 au 15 Septembre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Tomate persillée Salade verte mêlée Salade antillaise	Salade pastourelle Melon Rillettes	Concombre fromage blanc Champignons a la grecque Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette Pastèque Salade vendéenne	Houmous sur toast Salade strasbourgeoise Semoule fantaisie
Plats	Chipolatas Rôti de bœuf 	Rôti de dinde Steack haché 	Escalope de dinde viennoise Haché de veau au jus	Sauté de bœuf  Grignottes de poulet	Colin pané meuniere Brochette de dinde
Légumes & co	Penne rigate Poêlée méridionale	Petits-pois cuisinés Frites	Haricots verts Gratin dauphinois	Semoule Chili	Tajine de légumes Riz
Dessert & co	Emmental Saint Morêt	Frippon Saint Paulin	Brebis crème Pavé 1/2 sel	Mimolette Bleu	Tomme Camembert
	Banane Ananas au sirop Fromage blanc vanille	Gaufre Pêche au sirop Yaourt aromatisé	Fruit de saison Mousse au chocolat Flan pâtissier	Compote pomme fraise Crème dessert chocolat	Raisins Fromage blanc aux fruits Yaourt sucré
	Donut's	Tarte aux pommes	Panna cotta	Muffin aux fruits rouges	Paris brest

Composition des plats :

Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron/ Salade soisson : haricots blancs, oignon, paprika /
Salade strasbourgeoise : p. de terre, tomate, saucisse de Strasbourg / Salade pastourelle: pâtes,
poivron, tomate

Légende pictogrammes :

Bœuf : Viande Bovine Française



En bleu, menu recommandé nutritionnellement


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 38 : du 16 au 20 Septembre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves vinaigrette Salade camarguaise Galantine de volaille	Melon Salade Marco Polo Salade esaü	Salade du pêcheur Pastèque Paté de foie	Iceberg maïs croûtons Taboulé Feuilleté au fromage	Wraps crudités Salade arlequin Duo de saucissons
Plats	Sauté de dinde au miel Palette 1/2 sel	Cordon bleu de volaille Paupiette de saumon	Saucisse Hachi parmentier 	Rôti de porc Steack haché de poulet	Beignet de poisson Paupiette de dinde
Légumes & co	Coquillettes Haricot blanc a la tomate	Pêlé mêlé provençal Semoule	Purée Carottes	Lentilles Frites	Brocolis Riz paëlla
Dessert & co	Roitelet Vache qui rit	Gouda Saint Morêt	Six de savoie Saint Paulin	Fraidou Tartare	Edam Tomme
	Yaourt sucré Bio Biscuit Salade de fruits Tarte aux prunes	Abricot Fromage blanc sucré Flan nappé Chausson aux pommes	Fromage blanc fruits Biscuit Opéra	Glace Liégeois vanille Gaufre Brownies	Compote pomme banane Fromage blanc sucré Semoule au lait Tartelette chocolat

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâtes, surimi, mayonnaise / Salade esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote /
Salade arlequin : P. de terre, poivrons, maïs

Légende pictogrammes :

Bœuf : Viande Bovine Française





En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 39 : du 23 au 27 Septembre 2019

Plan alimentaire 5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Carottes râpées Bio persillées	Pomelos	Pomme de terre hareng	Salade Cauchoise	Salade fantaisie
	Céleri rémoulade	Tomate persillées	Salade de riz à l'indienne	Betteraves échalote	Salade de coquillettes basilic
Plats	Piémontaise	Cervelas vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Crêpes aux champignons	Pâté de campagne
	Omelette	Sauté de porc aux olives	Pizza	Escalope de poulet Vallée d'Auge	Filet de colin pané
Légumes & co	Nuggets	Boulettes de bœuf 	Quiche tomate basilic	Merguez 	Cuisse de poulet
	Courgettes	Pommes vapeur	Pâtes	Carottes braisées	Frites
Dessert & co	Semoule	Haricots verts	Salade	Ebly	Chou romanesco
	Camembert	Frippon	Pavé 1/2 sel	Gouda	Roitelet
	Emmental	Bleu	Brebis crème	Mimolette	Vache qui rit
	Ile flottante	Banane	Semoule au lait	Fromage blanc fruits	Poire au sirop
	Fromage blanc aux fruits	Rocher coco	Tarte citron	Fruit de saison	Mousse chocolat
	Crème dessert vanille	Compote	Flan Maison	Riz au lait	Biscuit
	Tarte coco	Beignet framboise		Tarte Normande	Chou à la crème

Composition des plats :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs

Légende pictogrammes :

Bœuf : Viande Bovine Française



En bleu, menu recommandé nutritionnellement



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 40 : du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Concombre maïs P. de terre échalote Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade Salade fromagère Taboulé	Chou fleur mimosa Ebly aux poissons Maquereau vin blanc	Macédoine surimi Salade du chef Iceberg croutons	Tomate vinaigrette Salade italienne Salade louisette
Plats	Rougail saucisse Nems de volaille	Hachis parmentier  Rôti de dinde	Cervelas obernois Escalope viennoise	Palette de porc à la diable Paupiette	Blanquette de poisson Steak haché 
Légumes & co	Riz Haricots coco	Purée Potiron	Ratatouille Gratin dauphinois	Semoule Légumes couscous	Printanière de légumes Frites
Dessert & co	Fraidou Emmental	Tartare Edam	Petit louis Bridélite	Saint Morêt Camembert	Vache qui rit Roitelet
	Yaourt aux fruits Yaourt sucré Biscuit Gâteau basque	Raisin Fromage blanc sucré Cocktail de fruits Chouquette	Mousse citron Flan nappé Entremet poire caramel	Compote pomme framboise Fromage blanc vanille Biscuit Gâteau marbré	Gaufre Barre bretonne Liégeois chocolat Eclair

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade louisette: salade, tomate, raisins secs /
Salade fromagère : salade, emmental / Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

Légende pictogrammes :

Bœuf : Viande Bovine Française



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Collège Saint Joseph - LANNION

Semaine 41 : du 7 au 11 Octobre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 3

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées & co

Plats

Légumes & co

Dessert & co

SEMAINE DU GOÛT DU GOÛT ET DES COULEURS

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Bœuf : Viande Bovine Française



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 14 au 18 Octobre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Riz au poisson Concombre Pâté de foie	Salade louisette Bettraves rouges Salami	1/2 Pomelos Pommes de terre museau Miettes de poisson sauce tartare	Salade fromagère Salade arlequin Pizza	Œuf mayonnaise Wraps crudités Pâtes tricolores
Plats	Cordon bleu Sauté de dinde	Grignottes de poulet Chipolatas	Lasagnes bolognaise Burger de veau	Paleron de bœuf Cuisse de poulet	Filet meunière Rôti de porc
Légumes & co	Petit pois Pâtes	Ratatouille Semoule	Salade verte Chips	Poêlée champignons brocolis Frites	Epinard Riz
Dessert & co	Emmental Frippon	Saint Morêt Tomme	Pavé 1/2 sel Bleu	Gouda Saint paulin	Tartare Six de savoie
	Fromage blanc aux fruits Ile flottante Yaourt aromatisé	Pomme Biscuit Yaourt sucré Bio	Fromage blanc muesli Mousse chocolat	Fruit de saison Compote tous fruits Crème dessert vanille	Chouquettes Flan nappé Fromage blanc sucré
	Paris Brest	Far breton	Tiramissu	Crumble	Tarte aux prunes

Composition des plats :

Salade Louisette : salade, tomate, raisin / Salade fromagère : salade, emmental / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron

Légende pictogrammes :

Bœuf : Viande Bovine Française



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !