

Collège saint joseph Lannion

Semaine 35 : du 2 au 3 Septembre 2021

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co				Concombre à la crème	Salami
Plats				Salade western	Salade mêlée
Légumes & co				Melon	Salade coleslaw
Dessert & co				Nuggets de volaille	Filet de lieu sauce basquaise
				Falafel de légumes	Steak haché
				Carottes vichy	Frites
				Tortis	Courgettes colorées
				Vache qui rit	Emmental
				Saint Nectaire	Saint moret
				Pêche	Mousse chocolat
				Velouté aux fruits	Compote de pommes
				Ile flottante	Cocktail de fruits
				Noir délice	Tarte aux poires

Composition des plats :

Salade western: haricots rouges, poivrons, maïs / **Salade mêlée :** salade, croutons, maïs / **Salade coleslaw :** carotte, chou blanc, mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 35 : du 2 au 3 Septembre 2021

Plan alimentaire 4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Diner
Entrées & co				Entrées variées		
Plats				Buffet Froid		
Légumes & co				Fromage		
Dessert & co				Dessert au choix		

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**
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 36 : du 6 au 10 Septembre 2021

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade Tomates persillées Salade antillaise	Pâté de campagne Melon Salade strasbourgeoise	Riz au poisson Champignons à la grecque Radis râpé	Pastèque Salade Marco Polo Carottes râpées	Houmous/toast Taboulé Macédoine
Plats	Omelette Merguez	Emincé de volaille Rôti de bœuf	Escalope viennoise Tarte tomate/chèvre	Paupiette de veau Grignottes de poulet	Colin meunière Escalope de porc
Légumes & co	Pêlé môle provençal Pâtes	Petits pois carottes Riz	Haricot beurre Gratin dauphinois	Pois chiche catalane Semoule	Frites Epinards
Dessert & co	Tomme Tartare	Gouda Frippon	Bleu Petit moulé	Camembert Saint paulin	Saint moret Roitelet
	Pomme bio Gaufre Ananas au sirop	Gâteau basque Pêche au sirop Yaourt aromatisé	Panna cotta Semoule au lait Joconde passion	Compote pomme/fraise Liégeois vanille Raisins	Yaourt sucré Fromage blanc aux fruits Paris Brest
	Tarte aux pommes	Barre bretonne		Donut's	Fruit de saison

Composition des plats :

Salade strasbourgeoise : p. de terre, saucisse de Strasbourg, cornichon / **Salade antillaise** : riz, ananas, poivron /

Salade Marco Polo : pâtes, poivron, surimi

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 36 : du 6 au 10 Septembre 2021

Diner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	
Plats	Suprême de poulet	Rôti de bœuf	Chou farci	Pizza maison	
Légumes & co	Riz	Pommes noisettes	***	***	
Dessert & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	

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 !



Collège saint joseph Lannion

Semaine 37 : du 13 au 17 Septembre 2021

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves vinaigrette Ebly au poisson Surimi	Melon Salade camarguaise Piémontaise	Concombre vinaigrette Pastèque Pâté de foie	Friand fromage Semoule fantaisie Iceberg maïs/croutons	Duo saucissons Salade italienne Wrap crudités
Plats	Sauté de dinde au miel Saucisse	Rougail saucisse Steak de veau	Sauté d'agneau Poisson bordelaise	Croq blé épinard Boulettes de bœuf	Filet de lieu Brochette de viande
Légumes & co	Haricots verts Coquillettes	Riz Haricots blanc cuisinés	Semoule Poêlée méridionale	Lentilles Frites	P. de terre vapeur Brocolis
Dessert & co	Emmental Saint moret	Edam Vache qui rit	Six de savoie Carré fromager	Tartare Saint Nectaire	Fraidou Camembert
	Riz au lait Biscuit Yaourt sucré bio	Raisins Crème dessert chocolat Salade de fruits	Mousse citron Glace	Compote pomme/banane Flan nappé caramel Yaourt aux fruits	Glace Fruit de saison Pêche au sirop
	Tarte pommes rhubarbe	Chaussons aux pommes	Opéra	Brownies crème anglaise	Eclair chocolat

Composition des plats :

Salade camarguaise: riz, tomate, concombre, poivron, ciboulette / **Semoule fantaisie** : semoule, tomate, maïs / **Salade italienne** : tomate, olive noire, tortis, poivron, basilic

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 37 : du 13 au 17 Septembre 2021

Diner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	
Plats	Feuilleté de poisson beurre blanc	Soirée cafetaria	Clafoutis salé poulet tomate mozzarella	Rougail saucisse	
Légumes & co					
Dessert & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	

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
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 38 : du 20 au 24 Septembre 2021



Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Carottes râpées bio Salade du pêcheur Salade colelaw	Salade du chef Crêpes champignons Cervelas vinaigrette	Salade de cœurs de palmier Pavé au poivre Salade de cœurs de palmier	Courgettes râpées, poivrons vgte origan Tomate mozzarella Melon	Salade kartofelsalat Œufs durs mayonnaise Salade pastourelle
Plats	Cordon bleu Paupiette de saumon	Sauté de porc Cuisse de poulet	Steak de poulet Côte de porc	Steak haché Escalope de dinde	Colin pané Merguez
Légumes & co	Légumes couscous Semoule	Jardinières de légumes Frites	Ebly Ratatouille	Pâtes bio Dés de courgettes	Riz à la cantonnais Chou-fleur en gratin
Dessert & co	Camembert Tomme	Frippon Gouda	Bleu Vache picon	Saint paulin Saint moret	Roitelet Emmental
	Fromage blanc aux fruits Ile flottante Crème dessert caramel	Banane Compote Rocher coco	Crème brûlée Fromage blanc sucré	Fruit de saison Riz au lait Fourrandise citron	Mousse chocolat Poire au sirop Biscuit
	Tarte coco	Beignet pommes	Entremet caramel poires	Tiramisu	Chou à la crème

Composition des plats :

Salade coleslaw : chou, carotte, mayonnaise / **Salade pastourelle**: pâtes, tomate, poivron

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 38 : du 20 au 24 Septembre 2021

Diner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	
Plats	Brochette marinée	Escalope viennoise	Pâtes au pesto	Buffet froid	
Légumes & co	Gratin dauphinois	Semoule ratatouille			
Dessert & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	

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 !



Collège saint joseph Lannion

Semaine 39 : du 27 Septembre au 1 Octobre 2021

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade Salade fromagère Taboulé	Rillettes Salade alsacienne Quiche lorraine	Salade charcutière Semoule mimolette Saucisson sec	Wrap crudités Salade Western Saucisson sec	Tomates concombre fêta Betteraves rouges/pommes Iceberg maïs croustons
Plats	Nems de légumes Jambon braisé	Hachis parmentier Escalope de porc	Blanquette de veau Cervelas obernois	Palette 1/2 sel Paupiette de dinde	Calamar à la romaine Emincé de volaille
Légumes & co	Pâtes Petits pois à la française	Purée Haricot beurre	P. de terre vapeur Carottes rondelles	Frites Pêlé môle méridional	Pêlé môle provençal Semoule
Dessert & co	Emmental Fraidou	Edam Vache qui rit	Pavé 1/2 sel Brebis crème	Cantal Tartare	Camembert Tomme
	Fruits à la croque Liégeois chocolat Yaourt sucré	Raisins Cocktail de fruits Velouté aux fruits	Bicher muesli Fruit de saison	Biscuit Compote pommes/ananas Fromage blanc vanille	Madeleine bio Gaufre Yaourt aux fruits
	Tarte normande	Chouquettes	Crumble aux poires	Gâteau yaourt	Paris Brest

Composition des plats :

Salade Western: haricots rouges, poivrons, 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 39 : du 27 Septembre au 1 Octobre 2021

Diner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	
Plats	P. de terre farcie	Soirée chinoise	Osso bucco ^A	Tartine campagnarde	
Légumes & co			pâtes		
Dessert & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	

Composition des plats :

Salade du chef: riz, tomate, épaule, 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 !



Collège saint joseph Lannion

Semaine 40 : du 4 au 8 Octobre 2021

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou blanc sauce fromage blanc curry Salade arizona Friand fromage	Pomelos Salade lyonnaise Salade piémontaise	Salade savoyarde Radis râpé Jambon cru	Surimi sauce cocktail Ebly aux poissons Carottes râpées au citron	Rillettes de saumon/Toast Salade strabourgeoise Salade Marco Polo
Plats	Rôti de dinde Omelette	Nuggets de blé Rosbeef	Cordon bleu Paupiette de saumon	Bœuf bourguignon Saucisse fumé	Filet de lieu sauce nantua Grignottes de poulet
Légumes & co	Pois chiche à la catalane Penne rigate	P. de terre vapeur Petit pois	Gratin de p. de terre Légumes couscous	Haricots verts bio Frites	Epinards Riz
Dessert & co	Saint Nectaire Tartare	Camembert Saint paulin	Six de savoie Pavé 1/2 sel	Gouda Saint moret	Bleu Roitelet
	Ile flottante Flan nappé Yaourt sucré bio	Pomme bio Gaufre Crème dessert vanille	Fruit de saison Biscuit Riz au lait	Poire sirop Tarte citron Fromage blanc sucré	Glace Compote de pommes Fruits à la croque
	Tarte aux pommes et noix	Crêpe	Flan pâtissier	Tartelette chocolat	Donut's

Composition des plats :

Salade Strasbourgeoise : p. de terre, saucisse de Strasbourg, cornichons / **Salade Marco Polo** : pâtes, poivron, surimi / **Salade arizon** : riz, tomate, petits pois, emmental

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 40 : du 4 au 8 Octobre 2021

Diner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	
Plats	Tressé de volaille forestière	Soirée barbecue	Bœuf bourguignon	Soirée crêpe	
Légumes & co	Pâtes	Pommes noisettes	P. de terre vapeur		
Dessert & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	

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
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 41 : du 11 au 15 Octobre 2021

Semaine du goût:
Entre la pomme et le fromage

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves rouges vinaigrette Salade californienne Salade vitaminée	Salade de perles aux poivrons et basilic Tomate à la grecque Duo saucisson	Salade du pêcheur Salade hollandaise Andouille	Pizza Salade fantaisie Salade aveyronnaise	Crème de céleri à la pomme Wrap crudités Salami
Plats	Boulettes de bœuf sauce tomate Croq blé épinard	Emincé de dinde au curcuma Paupiette de veau	Pizza Quiche au fromage	Paleron de bœuf Steak haché	Chipolatas Filet meunière
Légumes & co	Semoule Haricot plat	Compote de pommes Riz	Salade verte Ebly	Courgettes braisées Frites	Pâtes bio Brocolis
Dessert & co	Frippon Emmental	Edam Saint moret	Bombel Cantal	Tomme Vache qui rit	Camembert Tartare
	Compote pomme/fraise Yaourt aromatisé bio Yaourt sucré	Kiwi Crème dessert chocolat Biscuit	Entremet chocolat Mousse coco	Fondant chocolat Liegeois vanille Riz au lait	Fruit de saison Barre bretonne Fromage blanc muesly
	Gâteau basque	Tarte aux poires	Crème dessert caramel	Beignet chocolat	Eclair chocolat

Composition des plats :

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Collège saint joseph Lannion

Semaine 41 : du 11 au 15 Octobre 2021

Diner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	
Plats	Pâtes au saumon	Soirée cafétaria	Tortillas poulet	Hachis parmentier	
Légumes & co			Riz		
Dessert & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	

Composition des plats :

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

