

DEJEUNER

Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 01 - du 2 au 6 Janvier 2017

Plan alimentaire 3

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées		Macédoine de légumes 1/2 pomelos Pâtes au basilic Crêpe aux champignons		Salade fromagère Céleri rémoulade Wraps de crudités Pizza	Haricots verts échalote Salade d'agrumes Feuilleté viande Rillettes de porc
Plat principal		Omelette		Sauté de porc	Poisson meunière
Accompagnement		Haricots verts persillés Frites		Epinards béchamel Semoule couscous	Epinards Pommes vapeur
Fromages & Produits laitiers		Cotentin Rondelé Yaourt ou fromage frais		Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais	Emmental Saint Bricet Yaourt ou fromage frais
Desserts		Clémentines Fruits à la croque Entremets Far aux pommes		Fruit de saison Smoothie pomme poire Mousse au chocolat Galette des rois	Orange Salade de fruits Flan nappé caramel Crème pâtissière banane et coco

En bleu, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble

St.re@t



info de la sem@ine

composition des plats

Légende pictogrammes :

DINER

Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 01 - du 2 au 6 Janvier 2017

Plan alimentaire 3

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées			Chou blanc raisins secs Œufs durs mayonnaise	Betterave mâche	Potage de légumes
Plat principal		Steak haché de poulet Jambon braisé à l'ananas	Surimi sauce cocktail	Pizza Sauté de bœuf aux oignons	Œufs brouillés aux champignons Roulé au fromage
Accompagnement		Carottes au cumin Blé pilaf	Salade verte Boullgour	Salade Coquillettes	
Fromages & Produits laitiers		Tomme noire Saint nectaire Yaourt ou fromage frais	Gouda Fondu président Yaourt ou fromage frais	Rondelé Emmental Yaourt ou fromage frais	
Desserts		Pomme cuite au spéculoos Brioche des rois	Fruit de saison Crème dessert	Cocktail de fruits aux kiwis Entremets praliné	

En bleu, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble

St.re@t



info de la sem@ine

composition des plats

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur
En écriture soulignée, les fruits et légumes frais de saison

DEJEUNER

Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 02 - du 9 au 13 Janvier 2017

Plan alimentaire 4

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette Quiche Wraps de crudités Pâté de foie	Carottes râpées à l'orange Chou blanc aux raisins secs Riz ananas crevettes Feuilleté au fromage		Salade de chou chinois Crêpe au fromage Taboulé Rillettes de sardines sur toast	Iceberg maïs croûtons 1/2 pomelos Pizza Salami
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Lasagnes Bolognaise		Rôti de porc	Filet de hoki
Accompagnement	Ratatouille Pommes vapeur	Salade verte		Gratin de chou-fleur Coquillettes	Légumes coucous Semoule
Fromages & Produits laitiers	Mimolette Vache qui rit Yaourt ou fromage frais	Saint nectaire Bleu Yaourt ou fromage frais		Brie Camembert Yaourt ou fromage frais	Saint Morêt Emmental Yaourt ou fromage frais
Desserts	Kiwi Fruits à la croque Entremets chocolat Ile flottante	Fruit de saison Salade de fruits Crème dessert pralinée Gâteau marbré		Poire Fruits à la croque Liégeois Tarte aux pommes	Fruit de saison Purée pomme pain d'épice Fromage blanc au coulis Œufs au lait

En bleu, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble

St.re@t



info de la sem@ine

composition des plats

Légende pictogrammes :

DINER

Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 02 - du 9 au 13 Janvier 2017

Plan alimentaire 4

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Concombre tatziki Pâtes surimi	Chou-fleur brocolis vinaigrette Boullgour orange feta	Wraps de crudités Saucisson sec	Carottes râpées maïs Potage de potiron	
Plat principal	Bouchée à la reine Poitrine de veau farcie	Palette de porc à la moutarde Poisson à la bordelaise	Chou farci	Boulettes d'agneau à la marocaine Œufs durs florentine	
Accompagnement	Salade Haricots blancs à la tomate	Haricots verts persillés Tortis	Embeurée de chou Purée	Epinards Semoule	
Fromages & Produits laitiers	Camembert Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Tomme grise Fraidou Yaourt ou fromage frais	Emmental Fondu président Yaourt ou fromage frais	Cotentin Saint paulin Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Smoothie Fromage blanc compote	Fruit de saison Mousse chocolat	Compote pomme pruneau Flan coco	Cocktail de fruits aux clémentines Entremets	

En bleu, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble

St.re@t



info de la sem@ine

composition des plats

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur
En écriture soulignée, les fruits et légumes frais de saison

DEJEUNER Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 03 - du 16 au 20 Janvier 2017

Plan alimentaire 5

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Menu Moyen Age
Entrées	Salade d'endives Chou rouge vinaigrette P. de terre épaule de porc emmental Crêpe au jambon	Macédoine de légumes Pizza Lentilles lardons Rillettes de maquereau sur toast		Wraps de crudités Feuilleté au fromage Œufs durs mayonnaise	Celeri remoulade Potage St germain Cervelas Tarte aux poireaux
Plat principal	Esalope de volaille	Jambon braisé		Chili con carne	Feuilleté de poisson
Accompagnement	Haricots verts persillés Coquillettes	Brocolis purée de pomme de terre		Riz pilaf	Salade verte
Fromages & Produits laitiers	Gouda Saint Bricet Yaourt ou fromage frais	Fondu président Edam Yaourt ou fromage frais		Camembert Carré fromager Yaourt ou fromage frais	Saint paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt ou fromage frais
Desserts	Fruit de saison Ananas frais Crème dessert vanille Barre bretonne	Orange Compote tous fruits Flan nappé caramel Far breton		Fruit de saison Fruits à la croque Flan chocolat Gâteau de riz au caramel	Fruit de saison Salade de fruits Beignet aux pommes

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble

St.re@t



info de la sem@ine
Ciné'cuisine :
"Menu Moyen Age"



Ciné'cuisine
- Animations Ansamble -
composition des pl@ts

Toast au mauretum : pain au chèvre frais, carotte et céleri / Escabeche de Taverne : colin au thym, carotte, oignon

Légende pictogrammes :

DINER Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 03 - du 16 au 20 Janvier 2017

Plan alimentaire 5

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	1/2 pomelos Salade de soja	Carottes râpées		Duo de chou vinaigrette	
Plat principal	Beignets de poisson sauce tartare Colombo de porc	Wings de poulet Bruschetta	Potage de légumes	Tortilla (omelette aux p. de terre) Estouffade de bœuf	Quiche aux oignons Rougail de saucisse
Accompagnement	Purée de carottes Boullgour	Petits-pois cuisinés /Salade ***	Salade Lentilles	Salade verte Riz créole	
Fromages & Produits laitiers	Saint Morêt Brebicrème Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Edam Saint Bricet Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Poire Entremets 2 chocolats	Fruit de saison Œuf au lait	Clémentines Compote pomme banane	Smoothie Tarte flan	

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble

St.re@t



info de la sem@ine

composition des pl@ts

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

DEJEUNER Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 04 - du 23 au 27 Janvier 2017

Plan alimentaire 1

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Macédoine surimi Salade coleslaw Pâtes tricolore Feuilleté au fromage	Iceberg croûtons maïs Chou chinois coriandre cacahuète Pizza Houmous sur toast		Crème de betterave au fromage frais 1/2 pomelos Blé fantaisie Crêpe aux champignons	Céleri remoulade Carottes râpées Quiche Salami
Plat principal	Poulet rôti	Hachis parmentier		Rôti de porc	Filet de hoki
Accompagnement	Haricots verts Semoule aux raisins secs	Salade verte		Petits-pois cuisinés Farfalles	Carottes à la crème Riz pilaf
Fromages & Produits laitiers	Brie Bleu Yaourt ou fromage frais	Gouda Cotentin Yaourt ou fromage frais		Rondelé Emmental Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais
Desserts	Clémentines Fruits à la croque Mousse au chocolat Crème pâtissière à l'orange	Fruit de saison Marmelade pommes spéculoos Flan nappé caramel gaufrette XXL		Orange Compote pomme cassis Fromage blanc au coulis Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison Smoothie pomme ananas Crème dessert Flan coco

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble

St.re@t



info de la sem@ine

composition des pl@ts

Légende pictogrammes :

DINER Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 04 - du 23 au 27 Janvier 2017

Plan alimentaire 1

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Céleri remoulade Betterave et mâche vinaigrette	Chou-fleur persillé Riz surimi	Carottes râpées à l'orange Haricots verts échalote	Potage de légumes Taboulé	
Plat principal	Tartiflette Poisson sauce concarnoise	Sauté de volaille au caramel Omelette	Croque -Monsieur Emincé de bœuf à la tomate	Crumble de poisson au chorizo Baguette alsacienne	
Accompagnement	Haricots verts aux champignons ***	Carottes en dés Blé pilaf	Salade verte Tortis	Fondue de poireaux / Salade	
Fromages & Produits laitiers	Rondelé Tartare Yaourt ou fromage frais	Tomme grise Saint Bricet Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Bleu Yaourt ou fromage frais	Edam Fondu président Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Fruit de saison Compote tous fruits	Ananas frais Cookies	Fruit de saison Poire sur crème anglaise	Fruit de saison Banane au chocolat	

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble

St.re@t



info de la sem@ine

composition des pl@ts

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

DEJEUNER

Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 05 - du 30 Janvier au 3 Février 2017

Plan alimentaire 2

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Salade d'agrumes Quiche Pâtes poivron en tapenade Rillettes	Salade d'endives Chou rouge aux pommes Potage de légumes Œufs durs		Céleri pomme raisin sec Carottes bâtonnets sauce fromage blanc Salade de lentilles Feuilleté viande	Haricots verts échalote Pizza Chou blanc madras Pâté de campagne
Plat principal	Escalope de poulet	Steak haché		Galette saucisse	Parmentier de poisson
Accompagnement	Purée de potiron Macaronni	Epinards à la crème Frites		Salade verte	Salade verte
Fromages & Produits laitiers	Camembert Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais		Emmental Fondu président Yaourt ou fromage frais	Edam Saint Morêt Yaourt ou fromage frais
Desserts	Kiwi Poire au chocolat Crème dessert Ile flottante	Fruit de saison Salade de fruits Entremets chocolat Grillé aux pommes		Fruit de saison Fruits à la croque Mousse citron Fromage blanc	Poire Salade de fruits Marbré chocolat Biscuits secs



Jeudi, c'est la Chandeleur

composition des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



DINER

Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 05 - du 30 Janvier au 3 Février 2017

Plan alimentaire 2

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées		Macédoine œuf dur Duo de saucissons	1/2 pomelos Wraps de crudités	Potage de légumes Crêpe aux champignons	Concombre tatziki Betteraves aux pommes
Plat principal	Lasagne Tarte brocolis chèvre	Rôti de dinde Omelette	Parmentier St Germain (plat végétarien) Rôti de porc braisé	Pilons de poulet au paprika Bouchée du pêcheur	
Accompagnement	Salade ***	Petits-pois Pommes boulangères	*** Purée de pois cassés	Navets braisés Farfalles	
Fromages & Produits laitiers	Edam Saint nectaire Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Bleu Yaourt ou fromage frais	Fraidou Gouda Yaourt ou fromage frais	Saint paulin Croq lait Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Fruit de saison Salade de fruits au kiwi	Fruit de saison Carot'cake	Fruit de saison Panna cotta à la mangue	Fruit de saison Pêche au coulis de fruits rouges	



composition des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :
Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

DEJEUNER

Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 06 - du 6 au 10 Février 2017

Plan alimentaire 3

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	1/2 pomelos Céleri rémoulade Feuilleté à la viande Saucisson sec	Carottes cuites à la coriandre Potage de potiron Wraps de crudités		Concombre vinaigrette Betteraves Houmous sur toast Pizza	Chou blanc aux raisins Endives fromagère Crêpe au fromage Terrine de poisson
Plat principal	Pâtes bolognaise	Omelette		Riz cantonnais	Beignets de poisson
Accompagnement		Carottes Frites		Poêlée de légumes Semoule	
Fromages & Produits laitiers	Brie Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Tartare ail et fines herbes Gouda Yaourt ou fromage frais		Bleu Saint nectaire Yaourt ou fromage frais	Emmental Cotentin Yaourt ou fromage frais
Desserts	Fruit de saison Ananas frais Liégeois vanille Crème pâtissière banane et coco	Pomme Purée de pommes Fromage blanc au coulis Flan patissier		Banane Crème dessert Gâteau yaourt	Fruit de saison Compote tous fruits Entremets vanille Eclair



composition des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



DINER

Collège Saint Gildas - BRECH

Semaine n° 06 - du 6 au 10 Février 2017

Plan alimentaire 3

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées		Haricots verts au chorizo Riz tomate poivron olive	Endives aux abricots secs Surimi sauce cocktail	Salade de chou chinois Potage crécy	Salade bicolore Rillettes de sardines sur toast
Plat principal	Filet de poisson sauce dieppoise Œufs brouillés	Quiche lorraine Escalope de poulet sauce fromagère	Colombo de porc Rôti de bœuf	Clafoutis au potiron Galette garnie (voaille champignon)	
Accompagnement	Fondue de poireaux Purée de p. de terre	Salade Coquillettes	Brunoise de légumes Riz coloré	Salade verte	
Fromages & Produits laitiers	Tomme grise Vache qui rit Yaourt ou fromage frais	Fraidou Bûchette mi-chèvre Yaourt ou fromage frais	Mimolette Fondu président Yaourt ou fromage frais	Saint Morêt Saint paulin Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Fruit de saison Entremets praliné	Compote pomme ananas Chou à la crème	Fruits à la croque Mousse coco pépites de chocolat	Pomme cuite sur biscuit breton Milk shake aux fruits rouges	



composition des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :
Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur