



COLLEGE ST GILDAS

Semaine 10 : du 08 au 12 Mars 2021

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées et toasts	Salade verte minime Carottes râpées à la purée Salade vinaigrette Faitout au fromage	Betteraves ciselées Haricots verts vinaigrette Quiche Rillettes de poisson		Wag crudités Potage de légumes Salade de pâtes au saumon Œuf dur mayonnaise	Chou blanc vinaigrette Salade mûlle Pizza Miné de foin
Plats	Hachis parmentier	Blanquette de veau		Steak haché	Beignets de calamari
Légumes et co	...	Chou-fleur parmesan Broccoli		Carottes braisées Fines	Ruë de potiron Sésame
	Salade verte	Carottes		Haricots verts	Carottes
Dessert et co	Fruit de saison Pomme cuite à la cannelle	Eau Salade de fruits		Pain Fruits à la croque	Fruit de saison Pain cotti
Composition des plats	Haricots au chou-fleur Pâté au miel Pâté Breton				

Composition des plats
 Ingrédients : haricots, chou-fleur, miel, pâté breton, chou-fleur, miel, vinaigre
 Pât Breton

le forum

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE ST GILDAS

Semaine 11 : du 15 au 19 Mars 2021

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées et toasts	Salade colorée Crêpe au fromage Taboulé Salade	Salade mûlle Coquillettes au bœuf Salade de riz sauté maïs Œuf dur au curry		Salade crêvettes émeraude Soupe à l'ail Coquillettes au saumon Touet au chèvre et miel	Carottes râpées au maïs Macedoine de légumes Pizza Salade de lentilles
Plats	Merguez, Chipolatas	Sauté de porc sauce choucroute		Tartiflette	Poisson meunière
Légumes et co	Légumes croquants Sésame	Petits pois croisés Coquillettes		Salade verte	Haricots beurre Riz croustille

Dessert et co	Fruit de saison Compote tous fruits Fruit saupé au miel Muffins	Pomme Fruits à la croque Fruit saupé au miel Muffins		Fruit de saison Compote aux framboises Fromage blanc aux fraises Café au chocolat Tarte au chocolat	Orange Salade de fruits Maison au chocolat Beignet aux pommes
Composition des plats					

Composition des plats
 Ingrédients : merguez, chipolatas, porc, choucroute, porc, choucroute, porc, choucroute, porc, choucroute
 Pât Breton

le forum

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE ST GILDAS

Semaine 12 : du 22 au 26 Mars 2021

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées et toasts	Carottes râpées vinaigrette Fricand viande Salade tricolore Saucisson à l'ail	Salade verte fromagère Macedoine de légumes Bûche aux petits légumes Quiche		Wag crudités Chou blanc émeraude Sésame fantastique Pâté de foin	Haricots verts minime Betteraves vinaigrette Pizza Pommes
Plats	Rôti de porc sauce romande	Gratin de pâtes à la parmesane		Oniglette	Pâté botanique de lentilles
Légumes et co	Porcher de légumes Purée de pommes de terre	...		Carottes braisées Fines	...

Dessert et co	Fruit de saison Compote de pommes	Pomme Salade de fruits		Pomme Compote tous fruits Fruit saupé au miel Café au chocolat Pât Breton	Fruit à la croque Café au chocolat Crumble aux pommes
Composition des plats					

Composition des plats
 Ingrédients : porc, choucroute, porc, choucroute, porc, choucroute, porc, choucroute
 Pât Breton

le forum

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE ST GILDAS

Semaine 13 : du 29 Mars au 2 Avril 2021

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées et toasts	Chou rouge vinaigrette Salade fantastique Fricand à la viande 1/2 Pommes	Betteraves ciselées Chou-fleur minime Wag crudités Faitout au fromage		Carottes râpées parmesan Tarte aux poireaux Lentilles échalote Rillettes au merguez au saumon	Bœuf à la croque Macedoine de légumes Pizza Duo de saucissons
Plats	Hachis Parmentier	Entrée du dîner sauce romande		Rognon saucisson	Fricand de foie
Légumes et co	...	Petits pois fermiers Macarons		Haricots verts Riz	Carottes braisées Sésame
	Salade verte
Dessert et co	Fruit de saison Pomme cuite au four Légumes choucroute Carottes	Fruit de saison Banane à la crème anglaise Fromage blanc au chocolat Gaufre		Fruit de saison Compote pomme fraise Pain cotti Entrée au chocolat Pain perdu	Pomme Tarte aux pommes
Composition des plats					

Composition des plats
 Ingrédients : haricots, chou-fleur, miel, pâté breton, chou-fleur, miel, vinaigre
 Pât Breton

le forum

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

