Semaine du 02/10/2017 au 06/10/2017

COLLEGE G BRASSENS

Adolescent

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**HORS D'OEUVRE**	Radis et beurre Salade coleslaw (assaisonnée) Taboulé	Rillettes de la mer maison (sardine) Mortadelle de porc		Salade de pommes de terre à la catalane Salade de lentilles	Céleri rémoulade bio Carottes BIO râpées maison (à assaisonner)
	PLAT PRINCIPAL	Tomate farcie sauce tomate Filet limande ciboulette	Coquillette à l'italienne BIO Blanquette de veau		Beaufilet de colin poêlé Escalope de poulet à l'ancienne	Rôti de dinde aux oignons Pavé de poisson mariné à la provençale
	GARNITURE	Riz créole Haricots verts	Carottes braisées Coquillettes BIO		Courgettes à l'ail Blé	Petits pois saveur du soleil Tortis
	FROMAGE/LAITAGE	Six de Savoie Edam Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre Brie		Tomme blanche Croc'lait Petit gervais aux fruits	Saint Paulin Cotentin nature Fromage blanc et sucre
	DESSERT	Compote pommes bananes BIO Pomme Bicolore Flan nappé	Poire Tarte à la noix de coco Cocktail de fruits au sirop		BIO-Banane Cavendish Mousse au chocolat au lait Coupelle	Gaufre Fantasia Fruit de saison Crème dessert à la vanille
	PAIN	Flûte BIO	Flûte BIO		Flûte BIO	Flûte BIO
	DIVERS				Citron	

Semaine du 09/10/2017 au 13/10/2017

COLLEGE G BRASSENS

Adolescent

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**HORS D'OEUVRE**	Friand au fromage Saucisson sec	Salade grecque Salade de haricots verts (assaisonnée) Salade verte		Salade composée vinaigrette au caramel Salade de coquillettes	Houmous Endives vinaigrette Mâche et betteraves.
	PLAT PRINCIPAL	Boulettes d'agneau au curry Médaillon de merlu au curry	Sauté de boeuf basquaise Cubes de Colin basquaise		Sauté de poulet asie Boulette soja Nature	Hoki vanille Paupiette de veau charcutière
	GARNITURE	Purée de patate douce et pommes de terre Bouquet de brocolis persillés	Gratin de piperade Pommes de terre vapeur		Poiso (poêlée de légumes à l'indienne) Lentilles au jus	Boulgour au cumin BIO Haricots plats d'Espagne
	FROMAGE/LAITAGE	Fraidou Fromage blanc aux fruits Carré de l'est	Camembert BIO Yaourt aux fruits Fromage fondu		Yaourt nature BIO les 2 vaches Six de Savoie Tomme de Savoie	Petit Louis coque Fromage blanc et sucre
	DESSERT	Kiwi BIO hayward Compote pomme-cassis Crumble aux pommes	Stracciatella aux brisures de daim Fruit de saison Compote pommes bananes		Moëlleux Yuzu mandarine Fruit de saison Compote de pommes	Banane Tarte aux myrtilles Ile flottante
	PAIN	Flûte BIO	Flûte BIO		Flûte BIO	Flûte BIO

Semaine du 16/10/2017 au 20/10/2017

COLLEGE G BRASSENS

Adolescent

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**HORS D'OEUVRE**	Carottes râpées maison Céleri rémoulade Champignon à la grecque maison	Salade de riz à la niçoise Taboulé Salade verte chiffonnade		Macédoine BIO et mayonnaise BIO Salade de haricots verts BIO	Chou rouge râpé sauce échalote maison Laitue iceberg Oeufs durs
	PLAT PRINCIPAL	Poisson blanc gratiné au fromage Boulettes de bœuf andalouse	Sauté de poulet à la crème Omelette nature		Florentine de veau au jus Filet de hoki au beurre blanc	Pépite de poisson pané Merguez douce
	GARNITURE	Papillons BIO Petits pois	Chou-fleur persillé Purée de pommes de terre		Haricots blancs à la tomate Salsifis persillés	Carottes bio braisées Polenta
	FROMAGE/LAITAGE	Carré de l'est Fromage fondu Yaourt nature et sucre	Emmental Rondelé à la fleur de sel de Camargue Petit gervais aux		Montboissier Tartare ail et fines herbes Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre Saint Môret
	DESSERT	Pêches au sirop léger Fruit de saison Crème dessert au caramel	Fruit de saison BIO Compote pommes coings sans sucre ajouté		Fruit de saison Flan à la vanille Compote de pommes sans sucre ajouté	Tarte flan pomme tatin maison Fruit de saison Compote pomme-
	PAIN	Flûte BIO	Flûte BIO		Flûte BIO	Flûte BIO
	DIVERS					Citron