

Collège La Salle St Joseph - Argentre du Plessis

Semaine du 27/05 au 02/06

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon

Taboulé au surimi

Salade de brocolis et

cœurs de palmier

Boulgour, tomates et basilic

LUNDI



Tomates à l'Antiboise

Concombre et fromage de

brebis

MARDI



Chou blanc aux lardons



Rillettes au saumon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Andouillette

Purée / Haricots verts

Pâtes à la bolognaise

Dos de colin rôti au lard

Brunoise de légumes

Pâtes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Pêche Thabor

Beignet

Fruit frais



Fruit frais



Poire Belle-Hélène

Gâteau bulgare

Entremets à la vanille



Melon

Viennoise de volaille

Purée / Haricots verts

Fromage ou laitage

Mousse au chocola

Concombre et fromage de brebis

Pâtes à la bolognaise

Brunoise de légumes

Fromage ou laitage

Fruit frais

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel Argentré du Plessis



Code à saisir : 6425GEA









LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre, jambon et tomates

Terrine aux légumes

Champignons à la crème

de citron

Melon



Salade de croûtons et lardons

Radis

Crêpe au fromage



Rillettes



ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce paprika

Aile de raie aux câpres

Petits pois à la Française /

Hachis Parmentier

Rôti de porc sauce barbecue

Salade verte



Purée



Melon



Tomates à l'huile d'olive

Riz à la volaille et aux petits pois

Cervelas en vinaigrette

PLATS CHAUDS



Pâtes à la Carbonara

Escalope de dinde

Pâtes / Céleri braisé

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Fromage ou laitage

Fruit frais

Tarte Alsacienne

Crème au caramel



Flan au caramel

Fromage blanc

Forêt noire

Fruit frais



Fromage ou laitage

Cocktail de fruits

Fruits frais



Crème Normande / Moelleux au chocolat

Compote crumble

La proposition de menu équilibré!

Liégeois à la vanille

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de





Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis

* Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere

* Pommes de terre : Geffrault - Etrelles

* Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à

* Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Code à saisir: 6425GEA







Semaine du 10/06 au 16/06

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI





Betteraves en vinaigrette

Salade du pêcheur

Tomates et mozzarella

Pommes de terre, œuf,

oignons et cerfeuil

Salade d'emmental et tomates



Salade d'asperges et tomates

Pastèque



Œuf mayonnaise

Pâté Forestier

Boulgour au surimi

Chou-fleur mimosa

Saucisson sec

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



Nuggets de volaille

Filet de julienne sauce Dieppoise Printanière de légumes / Pennes

Lieu aux petits légumes

Filet de dinde aux pommes

Frites / Gratin de courgettes

Sauté de porc au curry

Saucisse

Haricots beurre / Riz

Fromage ou laitage

Fruit frais

Mini pain au chocolat

Tarte au chocolat

Pâtissière à l'abricot / Poire

cuite aux épices



Fruit frais

Fromage ou laitage



Framboisier



Tarte aux fraises

Crème Alsacienne aux poires

Compotée de fruits de saison

Roulé Pâtissier

Fromage ou laitage

Pêches cuites aux amandes

Fruit frais







Retrouvez l'ensemble des menus sur :



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



* Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis

* Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere

* Pommes de terre : Geffrault - Etrelles

* Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à

* Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

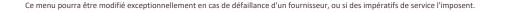


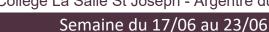
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

www.clicetmiam.fr

Code à saisir: 6425GEA











LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées Salade de haricots verts



Tomates et fromage à l'huile d'olive Concombre et fromage de

brebis

Pêche au thon



Duo de melon et pastèque



Muffin au fromage de chèvre

Salade, ananas, pommes et noix



Quiche aux légumes Rillettes de poisson

Quiche

Pâté de campagne

au vinaigre balsamique

Oeuf sauce Gribiche

Salade, fromage, jambon et tomates



Surimi et macédoine

Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé

Escalope de volaille sauce suprême Petits pois à la Française / Semoule

Bœuf aux épices

Filet de lieu et crème de ciboulette Frites / Carottes cuites au cumin

Paëlla

Cuisse de canette aux pêches

Bâtonnière de légumes

Riz

Filet de poisson à l'oseille

Rôti de porc à la moutarde

Gratin Breton / Pennes

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits

Pomme cuite au caramel

Mousse au chocolat

Milk shake

Rocher à la noix de coco

Fruit frais





Crème au caramel

Chou à la Chantilly

Mousseline aux fruits

Entremets

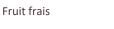


Rose des sables / Fruit frais

Moelleux aux amandes



Royal à la menthe et au chocolat





Retrouvez l'ensemble des menus sur :

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



www.clicetmiam.fr

Code à saisir: 6425GEA



- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à
- * Les légumes : Sébastien Prel Argentré du Plessis



Réseau

LUNDI

MARDI

Semaine du 24/06 au 30/06

JEUDI

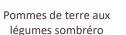
VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre, maïs et fromage



Salade de blé



Melon



Pastèque



Céleri aux pommes

Terrine de poisson

Radis et beurre

Carottes, céleri, julienne de

courgettes, œuf et tomates

*

Salade au Bleu, lardons et noix
Rillettes



Andouille et cornichons

Farfalles au poulet

Salade de tomates et œuf

*

Sardines au citron

Pommes de terre au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Steak de thon sauce basquaise Purée / Tomates à la Provençale Filet de merlu pané

Pintade aux abricots

Crumble de courgettes /

Rôti de porc

Sauté de canard à la framboise Pommes de terre rôties / poêlée du Chef Pilon de poulet sauce Tex-Mex

Beignets de calamar

Ratatouille / Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais



Fromage blanc

Cookie au chocolat

Crumble au pain d'épices

Pêche Melba

Yaourt

Tarte au citron

Fruit frais



Fruit frais



Gâteau surprise

Roulé à la confiture

Liégeois au chocolat / Cocktail de fruits Brownie

Gaufre

Faisselle au caramel au beurre salé

Fruit frais





Concombre, maïs et fromage

Saucisse grillé

Purée / Tomates à la Provençale

Fromage ou laitage

Fruit frais

Salade de ble

Filet de merlu pané

Crumble de courgettes / Pates

Fromage ou laitag

Peche Melba

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf tomates

Rôti de por

Pommes de terre rôties / poélée du Chef

Fromage ou laitage

Fruit frai:

Pastèqu

Pilon de noulet sauce Tex-Mex

Ratatouille / Riz

Fromage ou laitag

Brownie

L S

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



saison



Code à saisir : 6425GEA



* Devlements

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- Pommes de terre : Geffrault Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à

Vitré

* Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis