COLLEGE SAINT JOSEPH
BAIN DE BRETAGNE

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates* Friand au fromage Champignons* à la crème de citron Melon*	Crêpe au fromage Rillettes Salade de croûtons et lardons Radis* et beurre	Melon Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines au citron Pâtes au pesto	Pâté de foie Cervelas vinaigrette Riz à la volaille et aux petits pois Tomates* à l'huile d'olive
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	***Paupiette de veau sauce paprika*** ***Aile de raie aux câpres*** ***Petits pois*** ***Riz***	***Carbonade de bœuf*** ***Travers de porc sauce Barbecue*** ***Gratin de courgettes, tomates et fromage*** ***Haricots blancs à la tomate***	***Couscous maison*** ***Courgette farcie*** ***Légumes du couscous*** ***Semoule***	***Pâtes au saumon*** ***Langue de bœuf sauce tomate*** ***Pâtes*** ***Céleri braisé***
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt nature sucré Crème au caramel Tarte Alsacienne Fruit frais*	Fruit frais* Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Liégeois à la vanille Forêt Noire	Crème dessert au chocolat Crème brûlée maison Muffin aux framboises Fruit frais*	Fruit frais* Crème Normande Moelleux au chocolat Compote crumble
	Pommes de terre, jambon et tomates* Paupiette de veau sauce paprika Petits pois Riz Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	**Crêpe au fromage Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage Haricots blancs à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais***	**Melon Couscous maison Légumes du couscous Fromage ou Laitage Crème dessert au chocolat**	**Pâté de foie Pâtes au saumon Pâtes Céleri braisé Fromage ou Laitage Fruit frais***

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

Produits locaux
* Le pain

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.