



# Collège/ Lycée Sainte Anne - Brest



## Semaine du 12 au 18 septembre 2022

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
HORS D'ŒUVRES	Tomates cerises Salade de pépinettes au surimi Artichauts rémoulade Haricots rouges Maïs Œuf dur à écaler	Radis roses Salade de pommes de terre vinaigrette au nori Gaspacho Salade exotique Champignons à la grecque Œuf dur à écaler	Jambon blanc Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange Chou blanc râpé vinaigrette au curry Sardines Œuf dur à écaler	Rosette Pastèque Cake à la courgettes Salade chinoise Segments de pamplemousse Œuf dur à écaler	Melon Taboulé libanais Terrine de légumes Salade mexicaine Salade Niçoise Œuf dur à écaler
PLATS	Viennoise de dinde Sauté de porc VPF sauce provençale	Boulettes de porc sauce curry Rôti de dinde VF sauce champignons	Chipolatas VPF Label rouge Aiguillettes de poulet jaune VF sauce crème	Bolognaise de bœuf VBF aux épices italiennes	Poisson et riz façon paëlla Côte de porc sauce tomate
VEGE	Spirale de blé et pois cassés	Raviolis aux légumes	Curry de légumes à l'indienne	Omelette nature	Paëlla végétarienne
GARNITURES	Pommes sautées Ratatouille	Boulgour Bio Aubergines grillées	Pâtes Bio Epinards béchamel	Macaronis Bio Navets violets Bio braisés au miel	Riz Bio pilaff Julienne de légumes au romarin
PRODUITS LAITIERS	Fromage Bar à fromage blanc	Fromage Bar à fromage blanc	Fromage Bar à fromage blanc	Fromage Bar à fromage blanc	Fromage Bar à fromage blanc
DESSERTS	Crème dessert Compote fraîche aux pommes Fruits coupés Fruit de saison	Donut's Flan nappé Fruits coupés Fruit de saison	Petits suisses aux fruits Prune au sirop Fruits coupés Fruit de saison	Liégeois Cocktail de fruits Fruits coupés Fruit de saison	Mousse au chocolat Pêches au sirop Fruits coupés Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.