

Collège Sainte Anne

LUNDI
28/02

ENTREES

Salade de maïs texane
Salade d'épeautre bio au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet sauce forestière
Filet de cabillaud estragon

Macaronis
Brocolis

LAITAGES

Coulommiers
Croc lait

DESSERTS

Mousse chocolat
Velouté fruit

MARDI
01/03

ENTREES

Salade du chef
(Salade /Poulet kébab/cantal)
Rillettes de poisson

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Bœuf bourguignon
Filet de limande sauce vierge

Purée de patates douces
Fondue de navets

LAITAGES

Emmental
Cantal

DESSERTS

Poire
Kiwi

JEUDI
03/03

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Club sandwich crudités
Salade composée
(Endives/Pomme/Raisin)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rougail de saucisse
Rougail de légumes

Riz
Salade verte

LAITAGES

Tomme grise
Brie

DESSERTS

Fromage blanc framboises
Pêche pâtissière

VENDREDI
04/03

ENTREES

Pomelos
Pommes de terre, maïs et
fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson
Filet de dinde au jus

Petits pois à la française
(Carottes/P.de terre/Lardons/Laitue)

LAITAGES

Tomme blanche
Samos

DESSERTS

Entremets chocolat chantilly
Salade d'oranges à la cannelle



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LEGENDE



Fruit ou
légume frais



Le Porc Français



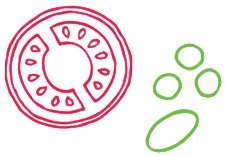
Volaille Française



Recette du
chef



Agriculture
Biologique
Europe



Collège Sainte Anne

LUNDI
07/03

ENTREES

Salade César
(Crouton/œuf/salade/comté)
Salade de choux rouges

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de porc caramel
Fricassée de calamars



Semoule
Choux de bruxelles

LAITAGES

Cantal
Vache qui rit

DESSERTS

Compote de fruits
Crème noix de coco

MARDI
08/03

ENTREES

Velouté de petits pois aux
lardons rôtis
Feuilleté fromage



**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Aiguillettes de poulet sauce
basquaise
Filet de merlu sauce diable



Lentilles
Poêlée de potiron

LAITAGES

Petits suisses sucrés
Petits suisses aromatisés

DESSERTS

Banane
Ananas

JEUDI
10/03

ENTREES

Rillettes de légumes
Salade de blé indienne
(Poivron/Raisin/Amande)



**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Bolognaise
Tortilla de pommes de terre

Torsades
(Fromage râpé)
Fondue de poireaux



LAITAGES

Coulommiers
Saint Paulin

DESSERTS

Salade de fruits frais
Crème dessert vanille

VENDREDI
11/03

ENTREES

Macédoine mayonnaise
Betteraves vinaigrette

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Parmentier de poisson
Chipolatas/Merguez

Salade verte
Purée de pommes de terre

LAITAGES

Tomme grise
Petit moulé AFH

DESSERTS

Perles du japon
coulis fruits
Œufs au lait



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LEGENDE



Fruit ou
légume frais



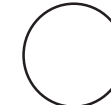
Le Porc Français

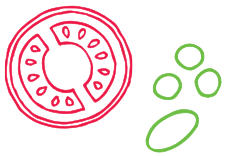


Volaille Française



Recette du
chef





Collège Sainte Anne

LUNDI
14/03

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Cake tomates confites
Taboulé aux légumes frais



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes bœuf sauce tomate
Galette lentilles boulgour et légumes

Pommes rosties
Fondue d'endives



LAITAGES

Gouda
Croc lait

DESSERTS

Flan vanille/caramel
Crème mascarpone et coulis de fruits

MARDI
15/03

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Carottes râpées vinaigrette
framboise
Salade de riz jaune
(Carottes/mais/ œuf)



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de poulet coco
Fallafels sauce yaourt

Pennes
Côtes de blettes braisées



LAITAGES

Mimolette
Tomme blanche

DESSERTS

Velouté fruits
Salade de Kiwi/Banane

JEUDI
17/03

ENTREES

Salade de maïs texane
Duo de haricots vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc au jus
Filet de lieu sauce chorizo



Moquettes
Dés de carottes

LAITAGES

Emmental
Cantal

DESSERTS

Tarte aux pommes
Flan pâtissier

VENDREDI
18/03

ENTREES

Salade de pâtes à l'italienne
(Brocolis/mozzarella)
Salade piémontaise aux
pommes granny

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson frais crème poivrons
(Sous réserve)
Paupiette de dinde au jus



Riz
Epinards béchamel

LAITAGES

Edam
Camembert

DESSERTS

Pomme
Poire



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



Fruit ou
légume frais



Le Porc Français



Volaille Française



Recette du
chef



Agriculture
Biologique
Europe

LEGENDE




Collège Sainte Anne

LUNDI
21/03

ENTREES

Salade de blé à la marocaine
(Carottes/raisin/cumin)
Salade de chou chinois,
jambon et fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Chipolatas 
Escalope saumon sauce aigre douce

Purée de céleri
Brocolis

LAITAGES

Coulommiers
Vache qui rit

DESSERTS

Pomme 
Orange


MARDI
22/03

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Samoussa aux légumes
Soupe de lentilles curcuma et
coco 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poulet tikka massala 
Curry de légumes

Boulgour madras
Carottes rôties au curcuma

LAITAGES

Emmental
Chevretine

DESSERTS

Lassi à la mangue 
Kheer
(Riz au lait) 

JEUDI
24/03

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Raita betteraves
Salade Mung daal
(Soja, herbes, concombres)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Pilons de poulet tandoori 
Dahl de lentilles et naan

Riz biryani
Poêlée de légumes au curry

LAITAGES

Comté
Carré ligueil

DESSERTS

Halwa 
(Gâteau semoule amande et
cannelle) 
Carrot cake

VENDREDI
25/03

ENTREES

Pâté de campagne
Salade d'agrumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Emincé bœuf thai
Filet poisson frais beurre câpres
(Sous réserve)

Quinoa
Haricots verts

LAITAGES

Buchette lait mélange
Brie

DESSERTS

Pommes cuites spéculos 
Pana cotta citron 



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LEGENDE



Recette du chef



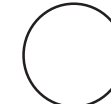
Le Porc Français

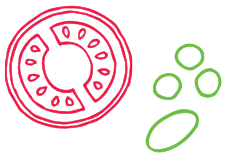


Volaille Française



Agriculture Biologique Europe





Collège Sainte Anne

LUNDI
28/03

ENTREES



Radis/beurre
Salade de perles océane

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon braisé
Filet de colin meunière
Pommes campagnardes
Gratin de chou-fleur

LAITAGES

Edam
Samos

DESSERTS

Salade Acapulco
Mousse saveur crème brûlée

MARDI
29/03



ENTREES

Tartine fromage frais et fromage
Concombres vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de dinde
Quiche aux légumes



Semoule
Salade verte



LAITAGES

Tomme noire
Cantal

DESSERTS

Crème aux œufs
Compote de fruits

JEUDI
31/03



ENTREES

Salade composée
(Choux/mais/carottes/œuf)
Rillettes maquereaux citron



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulasch de bœuf
Moussaka de patates douces,
pois chiches et courgettes



Blé
Salade verte
LAITAGES

Petits suisses sucrés
Petits suisses aromatisés

DESSERTS

Crêpe
Cookie

VENDREDI
01/04

ENTREES

Salade de riz aux crevettes
Salade de lentilles
(Lardons/Tomates/Féta)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Carbonara de saumon
Côte de porc sauce moutarde



Tortis
Fondue de poireaux



LAITAGES

Comté
Vache qui rit

DESSERTS

Banane
Kiwi



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LEGENDE



Fruit ou légume frais



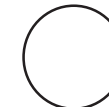
Recette du chef

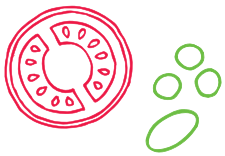


Le Porc Français



Volaille Française





Collège Sainte Anne

LUNDI
04/04

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Taboulé de légumes
Trio de betteraves, pommes et mimolette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce charcutière
Tajine de légumes

Mélange cinq céréales
Salade verte

LAITAGES

Emmental
Tomme grise

DESSERTS

Fromage blanc muesli

Pana cotta caramel

MARDI
05/04

ENTREES

Carottes céleri vinaigrette au miel
Salade grenobloise
(Pomme/Jambon/fromage)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de dinde au jus
Filet de merlu sauce citron

Pennes
Courgettes sautées

LAITAGES

Cantal
Vache qui rit

DESSERTS

Crème de graines de chia

Crème spéculos

JEUDI
07/04

ENTREES

Bol de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI
08/04

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Brocolis à la parisienne
Entrée du jour

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis Parmentier
Clafoutis provençal

Salade verte

LAITAGES

Fromage
Fromage

DESSERTS

Dessert

Dessert



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LEGENDE



Fruit ou
légume frais



Recette du
chef



Volaille Française



Le Porc Français

