

**COLLEGE SAINT VINCENT
BREST**

SEMAINE 41

DU 08 AU 12 OCTOBRE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**LES
HORS
D'OEUVRE**

Salade de pâtes au pesto

Saucisson à l'ail

Nugget's de blé

Carottes au cumin
Lentilles

Fruits frais

Liégeois chocolat

Compote pomme cassis

Crêpe au fromage

Salade vernoise

Emincés de poulet au jus

Purée de potiron
Haricots beurre

Fruits frais

Abricots à la cannelle

Panna cotta aux fruits rouges

Œufs durs mayonnaise

Tarte provençale

Jambon sauce aigre douce

Brunoise de légumes
Frites

Fruits frais

Gâteau chocolat courgettes

Yaourt aux fruits

Tomates au vinaigre balsamique

Museau vinaigrette

Crumble d'épices de poisson

Riz
Brocolis

Fruit frais

Salade de fruits

Mousse caramel

**LE PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE**

**LES
DESSERTS**

**LE
MENU
EQUILIBRE**



Salade de pâtes au pesto

Nugget's de blé

Carottes au cumin
Lentilles

Fruits frais

Crêpe au fromage

Emincés de poulet au jus

Purée de potiron
Haricots beurre

Abricots à la cannelle

Œufs durs mayonnaise

Jambon sauce aigre douce

Brunoise de légumes
Frites

Yaourt aux fruits

Tomates au vinaigre balsamique

Crumble d'épices de poisson

Riz
Brocolis

Salade de fruits

**MENU
ECOLE
MATERNELLE**



Saucisson à l'ail

Nugget's de blé

Lentilles

Compote pomme cassis

Crêpe au fromage

Emincés de poulet au jus

Purée de potiron

Abricots à la cannelle

Œufs durs mayonnaise

Jambon sauce aigre douce

Frites

Gâteau chocolat courgettes

Tomates au vinaigre balsamique

Crumble d'épices de poisson

Riz

Salade de fruits



LE PRODUIT DE SAISON

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

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



LE PRODUIT LOCAL

le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg

