



Semaine du

2 janvier 2017

au

6 janvier 2017



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Coquillettes sauce cocktail </p> <p>Salade de lentilles maison</p> <p>Betteraves mimosas</p>		<p>Salade verte aux croûtons </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Taboulé </p> <p>Saucisson à l'ail</p>	<p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Terrine de foie </p> <p>Chausson d'aubergine à l'espagnole</p> <p>Pamplemousse</p>
	<p>Kefta d'agneau à la harissa</p> <p>Longe de porc aux herbes</p>		<p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Croquettes de poisson à l'ail </p>	<p>Pavé de colin sauce safranée</p> <p>Poulet rôti au safran </p>
	<p>Haricots beurre saveur orientale </p> <p>Semoule berbère </p>		<p>Purée de pommes de terre </p> <p>Pêlé mêlé provençal</p>	<p>Epinards sauce béchamel</p> <p>Riz de paëlla </p>
	<p>Mimolette</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Rondelé nature</p> <p>Tomme noire</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
	<p>Fruit de saison Kiwi</p> <p>Gaufre </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>Duo d'agrumes au sirop</p>		<p>Compote pomme banane</p> <p>Fruit de saison Pomme Royal Gala</p> <p>Eclair au chocolat </p> <p>Crème dessert au praliné</p>	<p>Galette des rois </p> <p>Fruit de saison Orange</p> <p>Smoothie à la fraise </p> <p>Compote de poire</p>

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Recettes faites maison

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine