



Semaine du

16 janvier 2017

au

20 janvier 2017



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves et 1/2 oeuf Poireaux vinaigrette Terrine de foie Salade Corinne (Riz,épaule,maïs)	Chou rouge aux pommes <i>Apfelrotkohl</i> Céleri rémoulade Salade de pomme de terre <i>Kartoffelsalat</i> Salami		Œufs durs mayonnaise Mortadelle Tarte aux légumes Salade verte	Salade composée et 1/2 œuf Coleslow (Chou blanc,carotte,mayonnaise,persil) Friand au fromage Cervelas vinaigrette
Croque Monsieur Filet de lieu à la tapenade	Curry wurst (Saucisse de francfort) Filet de colin à la moutarde		Penne au saumon Chipolatas	Boulette d'agneau au curry Filet de colin sauce crème tomate
Boulgour à la canarienne Poêlée de Guyane	Haricots verts Pomme de terre vapeur		Carottes ciboulette Penne au beurre	Semoule Navets braisés
Tomme blanche Fol épi Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Fondu Président Croûte noire Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Bûchette au chèvre Rondelé aux noix Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Saint Paulin Cotentin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Fruit de saison <i>Orange</i> Fourrandise au chocolat Crème dessert à la vanille Smoothie pomme banane	Forêt noire <i>Schwarzwald Kirschtorte</i> Pomme au four et fruit sec <i>Bratapfeln</i> Flan nappé au caramel Fruit de saison <i>Banane</i>		Mousse au citron Compote pomme cassis Cake au chocolat maison Fruit de saison <i>Kiwi</i>	Compote de poires Ananas au sirop Tarte abricot Fruit de saison <i>Pomme royal Gala</i>
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