









Semaine du 22 janvier 2018 au 26 janvier 2018



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betteraves et 1/2 oeuf</b> Salade de soja Pâté de foie Salade douceur	<b>Salade impériale Sissi</b> Céleri rémoulade Spatzles en salade Soupe de légumes		<b>Salade d'endives</b> Coleslow <small>(Chou blanc, carotte, mayonnaise, persil)</small> Rosette cornichons Salade de maïs	<b>Salade composée et 1/2 œuf</b> secs Friand au fromage Cervelas vinaigrette
<b>Quenelles de veau à la lyonnaise</b> Filet de lieu à la tapenade	<b>Viennoise de dinde</b> Saucisses de Francfort		<b>Penne au saumon</b> Omelette	<b>Boulettes d'agneau au curry</b> Filet de colin sauce crème tomate
<b>Coquillettes</b> Poêlée de Guyane	<b>Plat au four ( pommes de terre et Carottes au four)</b> Chou-rouge aux pommes		<b>Penne au beurre</b> Petits pois carottes	<b>Semoule</b> Courgettes saveur du midi
<b>Tomme blanche</b> Cotentin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	<b>Tartare ail et fines herbes</b> Fromy Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		<b>Bûchette au chèvre</b> Rondelé aux noix Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	<b>Saint Paulin</b> Cotentin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
<b>Fruit de saison</b> <small>Orange</small> Gâteau au chocolat Compote pomme-cassis Douceur lactée au citron	<b>Fruit de saison</b> pain d'épices rouges Viennoise chocolat		<b>Mousse au chocolat au lait</b> Compote pomme abricot Moelleux myrtilles citron <small>maison</small> Fruit de saison <small>Kiwi</small>	<b>Compote de poires</b> Crème dessert chocolat Gâteau marbré Fruit de saison <small>Pomme royal Gala</small>
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