



Semaine du **23 janvier 2017** au **27 janvier 2017**



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Nouvel An Chinois	VENDREDI
Salade composée et 1/2 œuf Coleslow <small>(Chou blanc, carotte, mayonnaise, persil)</small> Friand au fromage Cervelas vinaigrette	Salade de papillons au pistou Salade de maïs <small>(tomate, maïs, persil)</small> Choux fleurs sauce tartare Salade verte à l'emmental		Chou blanc sauce mangue Salade aux pousse de soja Nems au poulet Salade Thali <small>(carotte, gingembre, menthe, oignon)</small>	Œufs durs au surimi Galantine de volaille Salade verte aux agrumes Salade de lentilles
Boulette d'agneau au curry Filet de colin sauce crème tomate	Feuilleté de poisson au beurre blanc Wings de poulet		Bœuf sauté aux oignons Filet de merlu à la chinoise	Filet de lieu basquaise Rougail de saucisses
Semoule Navets braisés	Poireaux en béchamel Pommes de terre rissolée		Chop Suey de légumes <small>(champignon, carotte, courgette, poivron, fève)</small> Riz cantonais	Coudes Endives braisées
Saint Paulin Cotentin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Petit suisse nature Coulommiers Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Fondu Président Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Comté Fol épi Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Ananas au sirop Compote de poires Tarte abricot Fruit de saison <small>Pomme royal Gala</small>	Fruit de saison <small>Poire selon disponibilité</small> Tarte aux pommes Œuf en neige au caramel Yaourt aux fruits		Beignet ananas Salade de fruits exotiques Mousse noix de coco Fruit de saison <small>Orange</small>	Mousse au chocolat Compote pomme banane Fruit de saison <small>Clémentines</small> Smoothie aux fruits rouges
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