




Semaine du 29 janvier 2018 au 2 février 2018



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée et 1/2 œuf secs Friand au fromage Cervelas vinaigrette	Salade de papillons au pistou Salade de maïs (tomate, maïs, persil) Salade de haricots verts Salade verte à l'emmental		Betteraves vinaigrette du terroir Salade aux pousse de soja Salade blé d'or Pâté de campagne	Carottes râpées en salade Saalde verte aux croûtons Crêpe au fromage Pâté de campagne
Boulette d'agneau au curry Filet de colin sauce safranée	Feuilleté de poisson au beurre blanc Jambon braisé au sirop d'érable		Hachis parmentier Cassolette de la mer	Filet de lieu basquaise Crêpe jambon-fromage
Semoule Courgettes saveur du jardin	Gratin de chou-fleur Riz pilaf		Chop Suey de légumes (champignon, carotte, courgette, poivron, fève)	Duo de haricots verts et beurre Coudes
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	Bleu Fol épi Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Pomme Tatin moëlleuse Crème dessert chocolat Gâteau marbré Fruit de saison Pomme royal Gala	Fruit de saison Poire selon disponibilité Tarte aux pommes Œuf en neige au caramel Ananas au sirop		Fruit de saison marrons Roulé au chocolat Compote tous fruits	Crêpe au chocolat Flan vanille Fruit de saison Clémentines 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