










Semaine du **26 février 2018** au **2 mars 2018**



Collège Saint Marc



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|--|
| Salade de pâtes Houmous et mouillettes Chou-blanc aux raisins Saucissons à l'ail | Salade verte aux croûtons Carottes râpées vinaigrette Rillettes de sardines à la tomate Salade de pommes de terre |  | Pâté de foie/cornichons Roulade de volaille/cornichons Taboulé Salade Ninon | Salade d'endives Salade impériale Betteraves rouges Œufs durs/mayonnaise |
| Cordon bleu Filet de colin sauce crème tomagée | Jambon rôti au miel Nuggets de poisson | | Hachis parmentier Gratin de la mer | Filet de colin sauce curry Merguez |
| Haricots verts | Lentilles | | Gratin de choux-fleurs Purée | Ragout de légumes Semoule |
| Riz pilaf | Epinards à la crème | | Croûte noire Bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré | Croc 'lait Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré |
| Brie Cotentin Coulommiers Yaourt nature Yaourt nature sucré | Camembert Gouda Saint paulin Yaourt nature Yaourt nature sucré | | Fruit de saison Compote pommes-cassis Mousse au chocolat Roulé au chocolat | Straccialtella <small>Maison</small> Abricots à la crème anglaise Girouette Fruit de saison  |
| 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