



Semaine du

12 mars 2018






au

16 mars 2018



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade composée et 1/2 œuf</p> <p>Salade catalane <i>(batavia, olives verte et noire, haricots rouges,</i></p> <p>Betteraves <i>vinigrette maison</i></p> <p>Salade de riz</p>	<p>BOL DE RIZ</p>		<p>Taboulé</p> <p>Houmous et mouillettes <i>(pois chiches, huiles d'olive, jus de citron, ail,</i></p> <p>Œufs en nid</p> <p>Chou- blanc sauce enrobante échalote</p>	<p>Salade impériale <i>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</i></p> <p>Salade du chef <i>(batavia, épaule, emmental, tomates)</i></p> <p>Cornet de jambon à la parisienne</p> <p>Salade de maïs <i>(maïs, tomates, salade, persil)</i></p>
<p>Chausson de volaille bolognaise</p> <p>Filet de lieu à la crème de Persil</p>			<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Curry de colin à l'indienne</p>	<p>Colin façon meunière</p> <p>Quenelles de veau sauce lyonnaise</p>
<p>Légumes couscous</p> <p>Semoule</p>			<p>Petits pois</p> <p>Riz créole</p>	<p>Choux-fleurs en gratin</p> <p>Pennes</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Bûchette à la chèvre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>			<p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Crème au chocolat</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Brio cacao</p>			<p>Fruit de saison</p> <p>Compote pomme cassis</p> <p>Fromage blanc spéculos lemon</p> <p>Roulé framboise</p>	<p>Cake noix de coco <i>Maison</i></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Plats préférés </p>	<p>Innovation culinaire </p>		<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine