



Semaine du

2 avril 2018

au

6 avril 2018



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><b>Nid de céleri et radis</b></p> <p>tomates</p> <p>Rosette/cornichon</p> <p>Taboulé méridionale <small>(semoule, tomates, concombres, olives, maïs,</small></p>		<p><b>Salade impériale</b></p> <p>Duo de crudités</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade hollandaise</p>	<p><b>Salade coleslaw</b></p> <p>Salade des Antilles <small>(iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons</small></p> <p>Mousse aux poivrons et croûtons <small>Maison</small></p> <p>petits légumes</p>
	<p><b>Boulettes d'agneau sauce romarin</b></p> <p>Papillote de poisson de Pâques</p>		<p><b>Poulet rôti</b></p> <p>Gratin de la mer</p>	<p><b>Filet de colin sauce crème</b></p> <p>Raviolis à la volaille</p>
	<p><b>Flageolets aux petits légumes</b></p> <p>Carottes à la forestière</p>		<p><b>Courgettes à la mexicaine</b></p> <p>Riz pilaf</p>	<p><b>Pennes</b></p> <p>Petits pois saveur du jardin</p>
FERIE	<p><b>Petit moulé ail et fines herbes</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p><b>Gouda</b></p> <p>Chantilly au bleu sur croûtons</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Mimolette</p>
	<p><b>Moëlleux chocolat</b></p> <p>Ananas frais</p> <p>et mikado</p> <p>Compote pomme-cassis</p>		<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Mousse caramel pop corn <small>maison</small></p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Smoothie cacao <small>maison</small></p>	<p><b>Cake à l'orange</b> <small>Maison</small></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Crème dessert vanille</p>

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