



Semaine du

30 avril 2018

au

4 mai 2018



Collège Saint Marc



LUNDI
<p>légumes</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Salade impériale <i>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</i></p>
<p>Moussaka</p> <p>Quenelles de brochet sauce nantua</p>
<p>Riz rouge pilaf</p> <p>Piperade</p>
<p>Gouda</p> <p>Tarte ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>Crème dessert vanille</p>

Plats préférés



MARDI
<p>FERIE</p>

Innovation
culinaire



MERCREDI


Recettes
développement durable



JEUDI
<p>Salade printanière <i>(batavia, tomates, œuf, persil)</i></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p>Betteraves rouges sauce crémeuse</p>
<p>Chicken Wings</p> <p>Omelette sauce forestière</p>
<p>Duo de brocoli et chou-fleur aux amandes</p> <p>Pâtes papillons</p>
<p>Croq lait</p> <p>Bleu</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Tarte abricots</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> <p>Compote de poires</p>

Recettes
d'Ici et d'ailleurs



VENDREDI
<p>Galantine de volaille</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Délice du soleil</p> <p>Salade du maraîcher <i>(batavia, concombre, champignons, tomates)</i></p>
<p>Colin façon meunière</p> <p>Boulettes de veau sauce poivrade</p>
<p>Semoule berbère</p> <p>Tian de légumes (courgettes, carottes, pommes de terre)</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruits de saison</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Douceur lactée myrtilles <i>Maison</i></p>

Recettes faites maison



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