



Semaine du

15 mai 2017


au

19 mai 2017



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz Riz,olive,poivron,haricot rouge Salade de pommes de terre Pomme de terre,échalote,persil,tomate Assiette de crudité Salade, céleri, tomate, carotte Salade de tomate	Salade printanière Salade, tomate,œuf,persil Courgettes rapées au pistou Œufs durs mayonnaise Quiche lorraine		Carroussel de crudités Carotte,concombre,fromage blanc,curry Les radis "tamponneurs" Radis,fromage blanc,échalote Assiette de charcuteries Smoothie betterave	Duo de concombre et maïs Salade coleslaw Carotte, chou blanc, mayonnaise Acras à la morue Salade de papillons au pistou
Boulettes de bœuf sauce tomate Filet de lieu à la crème de persil	Poulet sauce mimolette Gratin de poisson		Hot dog Nuggets de poisson	Quenelles de brochet sauce Nantua Chili con carne
Carotte au cumin Lentilles	Coquillettes Chou fleur persillé		Poêlée de légumes (courgette,poivron,oignon,colombo) Pommes de terre campagnardes	Riz créole Haricot beurre saveur du jardin
Fromage blanc cassonade Fromage blanc Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Fraidou Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Emmental Fondu Président Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Yaourt aromatisé Rondelé aux noix Tomme blanche
Fruit de saison Orange Compote de pomme cassis Doughnuts Liégeois au café	Flan au chocolat Fruit de saison Fourrandise à la fraise Salade de fruits frais		Gaufre au sucre Fruit de saison Compote de pomme façon crumble Glace vanille fraise	Compote de poire Abricot à la crème anglaise Fruit de saison Gâteau au chocolat Maison
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