



Semaine du

21 mai 2018


au

25 mai 2018



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><b>Salade coleslaw</b></p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Pâté de campagne</p>		<p><b>Duo de concombre et maïs</b></p> <p>Salade printanière <i>(salade iceberg, tomates, emmental)</i></p> <p>Œufs durs/mayonnaise</p> <p>Macédoine de légumes</p>	<p><b>Carottes râpées en salade</b></p> <p>Assiette de crudités ( courgettes râpées/tomates)</p> <p>Taboulé méridional</p> <p>Navette de canard</p>
<b>FERIE</b>	<p><b>Pilons de poulet USA</b></p> <p>Omelette aux fines herbes</p>		<p><b>Galopin de veau grillé</b></p> <p>Coquille de poisson sauce aurore</p>	<p><b>Nuggets de poisson</b></p> <p>Rougail de saucisses</p>
	<p><b>Lentilles</b></p> <p>Courgettes saveur du midi</p>		<p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> <p>Choux fleurs persillés</p>	<p><b>Pèle mèle provençal</b></p> <p>Pâtes farfalles</p>
	<p><b>St-Morêt</b></p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Montboissier</p>	<p><b>Edam</b></p> <p>Fromage ail et fine herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Brio cacao</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pêches au sirop</p>		<p><b>Flan chocolat</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Grillé aux pommes</p> <p>Compote pomme-cassis</p>	<p><b>Cake au miel</b> <i>Maison</i></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Compote de pommes</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