



Semaine du

28 mai 2018

au

1 juin 2018



Collège Saint Marc



LUNDI

Haricots verts en salade

Betteraves vinaigrette du terroir

Maïs aux 2 poivrons

Salade Ninon
(batavia, crevettes, ananas, pommes)

Emincé de dinde provençal

Filet de hoki sauce vierge

Riz créole

Petits pois

Fraidou

Camembert

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Bâtonnet glace vanille

Gâteau girouette

Abricots au sirop

Plats préférés



MARDI

Salade portugaise

(tomates, concombres, olives, batavia, poivrons)

Croquant de salade

Salade de pommes de terre

Légumes à la grecque
(carottes, coriandre, oignons, chou-fleur)

Merguez

Colin meunière

Légumes couscous façon tajine

Semoule

Edam

Croûte noire

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt nature sucré

Compote pommes abricots

Fruit de saison

Moelleux au chocolat

Flan nappé au caramel

Innovation
culinaire



MERCREDI



Recettes
développement durable



JEUDI

Saucisson à l'ail

Roulade aux olives

Salade club
(salade verte, tomates, épaule, emmental)

Houmous et mouillettes

Spaghetti bolognaise

Filet de lieu sauce curry

Spaghetti

Epinards à la crème

Brie

Petit moulé

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Fromage blanc aux fraises

Gaufre fantasia

Riz au lait du maharajah
maison

Recettes
d'Ici et d'ailleurs



VENDREDI

Pastèque

Salade douceur

Salade de riz

Cornet de jambon à la parisienne

Gratin de la mer

Cordon bleu

Haricots verts

Purée de pommes de terre

Bleu

Fondu Président

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt nature sucré

Moelleux ananas aux épices

Maison

Fruit de saison

Compote pommes cassis

Mousse au chocolat

Recettes faites maison



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