



Semaine du **29 mai 2017** au **2 juin 2017**



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé <i>Blé, tomate, cornichon, maïs, olive</i> Salade de lentilles <i>Lentille, oignon, persil</i> Cœur de palmier <i>Vinaigrette</i> Tomate au fromage blanc	Choux fleurs sauce aurore Salade d'artichauts et tomate Concombres vinaigrette Terrine forestière		Salade coleslaw <i>Chou blanc, carotte, mayonnaise</i> Salade provençale <i>Salade, tomate, poivron</i> Pois chiche à la marocaine Cake aux deux fromages	Radis beurre Salade club <i>Salade verte, tomate, épaule</i> Saucissons à l'ail Œufs durs <i>Lilas betterave</i>
Nuggets de volaille Pavé de colin sauce dugléré	Pennes à la romagnola Filet de hoki sauce rougail		Jambon braisé Feuilleté au poisson	Filet de lieu au citron Boulettes d'agneau au curry
Epinard à la béchamel Riz créole	Pennes au beurre Pêlé mêlé provençal		Purée de pommes de terre Haricots verts	Duo de carottes et navets Semoule
Fol épi Emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Fromy Gouda		Gouda Fraidou Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Rondelé aux noix Coulommiers Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Abricot au sirop Crème dessert au caramel Gaufre fantasia Fruit de saison	Fruit de saison Fourrandise au chocolat Compote de poire Mousse au citron		Glace vanille fraise Compote tous fruits Fruit de saison Moelleux caramel beurre salé	Cake à l'orange <i>Maison</i> Mousse au chocolat Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison
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