



Semaine du

4 juin 2018

au

8 juin 2018



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>terroir</p> <p>Salade de pâtes sauce andalouse</p> <p>Raïta de concombre au yaourt</p> <p>Rillettes de sardines</p>	<p>Salade portugaise <i>(tomates, concombres, olives, batavia, poivrons)</i></p> <p>Tartare de tomates au basilic</p> <p>Taboulé méridionale</p> <p>Assiette de charcuterie</p>		<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Roulade de volaille</p> <p>Salade club <i>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</i></p> <p>Légumes à la grecque <i>(carottes, coriandre, oignons, chou-fleur)</i></p>	<p>Carottes râpées aux pommes</p> <p>Pastèque</p> <p>Houmous et mouillette <i>(pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, paprika)</i></p> <p>Quiche lorraine</p>
<p>Quenelles de volaille sauce béchamel</p> <p>Pavé de colin sauce duglérée</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Crêpe au fromage</p>		<p>Haut de cuisse de poulet Kedjenou</p> <p>Filet de hoki sauce citron</p>	<p>Stick de colin pané</p> <p>Sauté de bœuf bobotie</p>
<p>Carottes braisées</p> <p>Blé et julienne de légumes</p>	<p>Riz créole</p> <p>Choux fleurs en gratin</p>		<p>Poêlée de courgettes, carottes pommes de terre</p> <p>Lentilles</p>	<p>Pennes sauce tomate</p> <p>Flan de blettes</p>
<p>Bleu</p> <p>Fondu président</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p> <p>Croc lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Emmental</p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Tarte normande</p> <p>Douceur lactée aux framboises <i>Maison</i></p>	<p>et chamallow</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pêches</p> <p>Gaufre à la confiture de fraise</p>		<p>Fruit de saison</p> <p>Bâtonnet de glace vanille</p> <p>Swiss myrtille touch <i>Maison</i></p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Cornetto vanille intense</p> <p>Cornetto au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Crème framboises</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