



Semaine du

11 juin 2018

au

15 juin 2018



Collège Saint Marc



LUNDI

Salade de riz
(riz, olive verte et noire, haricots rouges, poivrons)
 Maïs aux 2 poivrons
 Carroussel de crudités
 Betteraves sauce crémeuse

Jambon grillé à l'ananas
 Curry de colin à l'indienne

Epinards à la crème
 Purée de pommes de terre

Fromage blanc
 Mimolette
 Yaourt aromatisé
 Yaourt nature
 Yaourt nature sucré

Fruit de saison
 Smoothie cacao
maison
 Semoule au lait
 Compote pomme-abricot

Plats préférés



MARDI

Tomates vinaigrette
 Concombres à la pékinoise
 Coquille sauce cocktail
 Pissaladière

Omelette sauce basquaise
 Galopin de veau sauce basquaise

Jardinière de légumes
 Semoule berbère

Brie
 Camembert
 Yaourt aromatisé
 Yaourt nature
 Yaourt nature sucré

Compote pommes-pêches
 Fruit de saison
 Liégeois chocolat
 Smoothie banane / fraise

Innovation culinaire



MERCREDI



Recettes développement durable



JEUDI

Pâté de campagne
 Œufs durs mayonnaise
 Salade de chou à l'indienne
(chou blanc, noix de coco, curry)
 Gaspacho de tomates au basilic

Paëlla au poulet
 Nuggets de poisson

Riz pilaf
 Carottes laquées

Cotentin
 Tomme blanche
 Yaourt aromatisé
 Yaourt nature
 Yaourt nature sucré

Fruit de saison
 Crème fouettée aux fruits
 Glace bâtonnet chocolat
 Grillé aux pommes

Recettes d'ici et d'ailleurs



VENDREDI

Pastèque
 Salade du maraîcher
(batavia, concombre, champignons, tomates)
 Navette de canard
 Pain de légumes
maison

Pennes de la mer
 Merguez

Pennes
 Chou-fleur persillé

Fraidou
 Fondu président
 Yaourt aromatisé
 Yaourt nature
 Yaourt nature sucré

Magnum blanc
 Fruit de saison
 Fromage blanc & fraises
 Compote de poires

Recettes faites maison



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