



Semaine du

19 juin 2017

au

23 juin 2017



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte râpée	Tomate ciboulette		Salade hollandaise <small>Salade, tomate, gouda</small>	Pizza au fromage
Salade verte aux croûtons	Melon		Céleri rémoulade	Salade niçoise <small>Haricot vert, tomate, œuf, olive, thon</small>
Rosette	Macédoine mayonnaise		Salade de lentilles <small>Buchette et miel</small>	Assiette de crudités <small>Carotte, céleri, tomate, salade</small>
Betterave à l'échalote	Tarte aux trois fromage		Œuf dur mayonnaise	Terrine de foie
Chipolatas grillés	Rôti de dinde au jus		Steak haché à la tomate	Filet de colin meunière
Filet de hoki pané 1/4 de citron	Filet de lieu à la provençale		Filet de merlu sauce vierge	Poulet basquaise
Courgette à la mexicaine	Purée de pomme de terre		Petits pois	Pêlé mêlé provençal
Boulgour pilaf	Julienne de légumes		Torsade	Riz safrané
Croûte noire	Faidu		Yaourt nature sucré	Saint Moret
Cotentin	Edam		Yaourt aromatisé	Gouda
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	
Yaourt nature	Yaourt nature	Rondelé nature	Yaourt nature	
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	
Gâteau marbré au chocolat	Fromage blanc <small>Sirop de grenadine</small>	Pêche au sirop	Fraise nature	
Compote pomme banane	Brio au chocolat	Beignet à la framboise	Biscuit roulé à la fraise <small>Maison</small>	
Crème dessert au caramel	Fruit de saison <small>Nectarine</small>	Fruit de saison <small>Pomme Golden</small>	Compote pomme fraise	
Fruit de saison <small>Banane</small>	Cocktail de fruit à la créole	Flan au chocolat	Glace vanille fraise	
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