




Semaine du **13 novembre 2017** au **17 novembre 2017**



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Salade d'endives Betteraves vinaigrette Salami	Maïs aux deux poivrons Salade de lentilles vinaigrette Cornet de jambon à la parisienne Salade du maraicher <small>Salade, concombres, champignons, tomates</small>		Carottes cuites <small>Mayonnaise au curry</small> Cœur de palmier vinaigrette Concombre au surimi Taboulé	Coleslaw <small>Carotte, chou blanc, mayonnaise</small> Salade verte au thon Friand au fromage Cervelas vinaigrette
Raviolis à la volaille Rôti de veau au jus	Œufs durs sauce Mornay Filet de lieu sauce oseille		Nuggets de volaille Côte de porc aux poires	Filet de colin sauce crème tomatée Quenelles de volaille forestière
Haricots beurre saveur du midi Boulgour aux petits légumes	Epinards à la crème Farfalle		Purée de pomme de terre et potiron Petits pois	Pêlé mèle provençal Riz créole
Carré de l'est Fraidou Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Fondu Président Croûte noire Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Gouda Tartare ail et fines herbes Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Yaourt nature Brie Fromy
Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison <small>Kiwi</small> Rocher coco au chocolat Fromage blanc à la crème de marron	Fruit de saison <small>Orange</small> Moelleux au citron Crème dessert au chocolat Compote pommes cassis		Flan nappé au caramel Fruit de saison <small>Pomme golden</small> Pruneaux au sirop Barre bretonne	Cake au chocolat <small>Maison</small> Fruit de saison <small>Banane</small> Île flottante au caramel Compote pommes pêches
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