



Semaine du 20 novembre 2017 au 24 novembre 2017



Collège Saint Marc



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|--|
| Œufs durs sauce cocktail Terrine forestière Salade chou chou <small>Chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise</small> Haricots verts vinaigrette | Carottes râpées Salade Ninon <small>Salade , crevette, ananas, pomme</small> Choux fleurs sauce aurore Salade de pâtes <small>Vinaigrette andalouse</small> |  | Salade de lentilles <small>Buchette et miel</small> Salade de blé Assiette de charcuteries Endives aux pommes et noix | Concombre vinaigrette Salade verte aux agrumes Saucisson à l'ail Taboulé |
| Haut de cuisse de poulet rôti Merguez | Chili con carne Feuilleté de poisson au beurre blanc | | Saucisse fumée Pavé de colin sauce nantua | Filet de colin meunière Curry de foie de volaille |
| Semoule Légumes couscous | Riz Haricots beurre en persillade | | Choux verts braisés Purée de pomme de terre à l'emmental | Courgettes assaisonnement du midi Coquillettes |
| Rondelé nature Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré | Coulommiers Cotentin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré | | Comté Six de Savoie Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré | Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Yaourt nature Saint Moret Buchette de chèvre |
| Fruit de saison <small>Poire</small> Biscuit girouette Ananas au sirop Riz au lait au caramel | Compote pommes pêches Glace vanille chocolat Fruit de saison <small>Pomme granny</small> Moelleux caramel beurre salé | | Stracciatella au daim Compote pommes cassis Roulé aux myrtilles Fruit de saison <small>Orange</small> | Moelleux aux framboises <small>Maison</small> Compote de poires Liégeois au chocolat Fruit de saison <small>Kiwi</small> |
| 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