



Semaine du

13 mars 2017


au

17 mars 2017



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine de poisson Terrine de campagne Salade de cocos aux herbes Haricots verts au maïs	Endives en salade Salade Ninon Mini pizza Œufs durs sauce cocktail		Salade coleslaw Salade César Pain de Maïs Salade américaine	Taboulé à la méridionale Salade de lentilles Salade de soja Saucisson à l'ail
Viennoise de dinde Filet de lieu à l'indienne	Sauté de bœuf miroton Beignets de poisson sauce tartare		Cheese burger ou fish burger Haut de cuisse de poulet sauce USA	Filet de colin meunière Andouillette à la moutarde
Pomme de terre boulangère Epinards à la crème	Choux fleurs Coquillettes		Potatoes Poêlée de légumes	Haricots verts Riz créole
Camembert Tartare ail et fines herbes Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Vache qui rit Edam Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Fromage blanc cassonade Emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Saint Moret Coulommiers Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Fruit de saison Rocher coco au chocolat Crème dessert à la vanille Compote pomme fraise	Gâteau marbré au chocolat Fromage blanc Fruit de saison Poire au sirop		Smoothie banane fraise Compotée de pomme Fruit de saison Cheese cake	Crème dessert chocolat Fruit de saison Pruneaux au sirop Moelleux au citron
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