



Semaine du

27 mars 2017

au

31 mars 2017



Collège Saint Marc



LUNDI
<p>Salade verte</p> <p>Salade du maraîcher </p> <p>Salade pois chiche</p> <p>Rillettes de porc </p>
<p>Hachis parmentier </p> <p>Filet de colin crème de persil </p>
<p>Haricot beurre saveur du midi</p> <p>Purée de pommes de terre </p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Tomme blanche</p>
<p>Poire au sirop</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pomme Golden</p>

Plats préférés



MARDI
<p>Salade impériale</p> <p>Salade,carotte,pomme,olive</p> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Mini quiche lorraine </p> <p>Taboulé </p>
<p>Blanquette de veau</p> <p>Beignet de poisson sauce tartare </p>
<p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Courgette saveur mexicaine</p>
<p>Saint Paulin</p> <p>Faridou</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fromage blanc straciatella</p> <p>Brio au cacao </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Banane</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>

Innovation culinaire



MERCREDI


Recettes développement durable



JEUDI
<p>Carotte râpée vinaigrette </p> <p>Salade hollandaise</p> <p>Tarte aux légumes </p> <p>Terrine forestière </p>
<p>Saucisse de Strasbourg </p> <p>Filet de hoki à la dieppoise</p>
<p>Chou vert braisé</p> <p>Semoule</p>
<p>Cotentin</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Beignet aux pommes </p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Smoothie pomme banane </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Orange</p>

Recettes d'Ici et d'ailleurs



VENDREDI
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Salade chou chou</p> <p>chou blanc et rouge,fromage blanc,mayonnaise </p>
<p>Quenelle de brochet sauce aurore </p> <p>Cuisse de poulet rôti</p>
<p>Riz créole </p> <p>Ratatouille</p>
<p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruit de saison </p> <p>Pomme rouge</p> <p>Compote pomme pêche</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Cake aux amandes </p> <p>Maison </p>

Recettes faites maison



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