



Semaine du

3 avril 2017

au

7 avril 2017



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade impériale Salade ,carotte,pomme,olive Tomate vinaigrette Salade de pomme de terre Pomme de terre, échalote,persil,tomate Macédoine de légumes	Coquillettes sauce cocktail Blé à la niçoise Concombre vinaigrette Pâté en croûte		Céleri rémoulade Salade verte au surimi Salade catalane Salade,poivron,haricot rouge,maïs Betteraves sauce crémeuse	Œufs durs mayonnaise Terrine de foie Penne du soleil Penne,jambon,fromage blanc,mayonnaise,curry Emincé de fenouil en vinaigrette
Rôti de dinde sauce chasseur Gratin de la mer	Bœuf bourguignon Brandade de morue		Cordon bleu Maquereaux à la moutarde	Filet de colin sauce beurre blanc Boulettes d'agneau sauce tomate
Farfalle Haricots verts en persillade	Courgettes Purée de pomme de terre		Epinards à la béchamel Boulgour pilaf	Pèle mêle provençal Penne
Brie Vache qui rit Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Rondelé aux noix Saint Nectaire Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Yaourt nature Tomme blanche Cotentin	Croc'lait Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Pêche à la gelée de groseille Compote de pomme Gaufre Fruit de saison Kiwi	Fruit de saison Pomme golden Crème dessert au caramel Compote pomme cassis Choux à la vanille		Brioche mousseline Crème anglaise Fruit de saison Orange Île flottante au caramel Ananas au sirop	Fruit de saison Poire Compote de pomme Cake à la vanille Maison Liégeois au chocolat
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