



Semaine du





2 mai 2016

au

6 mai 2016







Collège Saint Marc

LUNDI
Salade Rochelle  (céleri, ananas, pomme, radis)
Salade printanière  (salade composée, tomate, œuf dur)
Terrine de campagne
Salade de riz (riz, olive, haricot rouge, poivron)
Chipolatas 
Poulet sauce poulette
Purée de pommes de terre
Pêlé mêlé de légumes
Croûte noire
Edam
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Croisillon aux abricots
Liégeois à la vanille
Fruit de saison 
Cocktail de fruits au sirop

Plats préférés



MARDI
Crêpe au fromage 
Cervelas vinaigrette
Chou rouge vinaigrette
Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)
Burger de bœuf sauce tomate 
Gratin de la mer
Pâtes torsades 
Brocolis
Camembert
Coulommiers
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
Fruit de saison 
Flan vanille au caramel
Barre bretonne
Ananas au sirop

Innovation culinaire



MERCREDI


Recettes développement durable



JEUDI
JEUDI DE L'ASCENSION

Recettes d'ici et d'ailleurs



VENDREDI
PONT DE L'ASCENSION

Recettes faites maison



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