




Semaine du 9 mai 2016 au 13 mai 2016



Collège Saint Marc

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte râpée aux raisins secs <i>vinaigrette maison</i>	<b>Œuf dur sauce cocktail</b>		Salade printanière <i>(salade composée, tomate, œuf dur)</i>	Salade provençale <i>(salade, tomate, poivron)</i>
Salade hollandaise <i>(salade composée, tomate, gouda)</i>	Macédoine mayonnaise		Betterave vinaigrette	Salade verte lyonnaise <i>(salade, œuf, croûtons, lardons)</i>
Galantine de volaille	Taboulé		Terrine de campagne	Assiette de charcuteries
Salade de pâtes	Assiette de crudités		Salade verte à la mimolette	Acras de morue
Hoki pané et son quartier de citron	Cervelas campagnard		Steak haché	Poulet à la marseillaise
Rôti de dinde au jus	Filet de colin sauce ciboulette		Beignets de calamars	Nuggets de poisson sauce tartare
Haricots verts	Carottes persillés		Spaghetti	Gratin de chou fleur
Purée de pommes de terre	Riz créole		Pêlé mêlé provençal	Blé pilaf
Petit suisse natures	Carre de l'est		Fraidou	Camembert
Petit suisse aux fruits	Fromy		Emmental	Fondu président
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	
Roulé aux myrtilles	Fruits de saison	Flan au chocolat	Mafefaim aux pommes <i>"maison"</i>	
Fruits de saison	Compote de pomme framboises	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	
Fromage blanc touche de kiwi	Gaufre fantasia	Fruit de saison	Mousse au café	
Pêche gelée de groseille	Glace vanille fraise	Brioche mousseline crème anglaise	Compote de pomme banane	
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