



Semaine du


23 mai 2016

au

27 mai 2016



Collège Saint Marc

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeufs dur mayonnaise	Salade bléodor <small>(tomate ,mais,cornichons,olives)</small>		Chou-fleurs sauce aurore	Salade coleslaw <small>(carotte, chou blanc,mayonnaise)</small>
Rillettes de sardines	Salade de lentilles		Betterave persillée	Salade provençale <small>(salade ,tomate ,poivron)</small>
Mini pizza	Cœur de palmier		Tomate au fromage blanc	Crêpe au fromage
Salade Ninon <small>(batavia,crevette,ananas,pomme)</small>	Concombre vinaigrette		Taboulé	Houmous et mouillettes
Galopin de veau	Nuggets de volaille		Poulet sauce mimolette	Hoki pané ¼ de citron
Pavé de colin sauce Dugléré	Pavé de colin dugléré		Parmentier de poisson	Carré de porc sauce pomme
Boulgour pilaf	Épinards à la béchamel		Haricots verts	Coquillettes
Pêlé mêle provençal	Riz créole		Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes
Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Bleu	FoI épi
Fondu Président	Yaourt nature sucré		Fromy	Cotentin
Yaourt aromatisé	Comté	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	
Yaourt nature sucré	Brie	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	
Fruit de saison	Gaufre fantasia	Glace vanille fraise	Cake aux fruits <small>"maison"</small>	
Ananas sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits mélangés	
Crème dessert à la vanille	Flan vanille au caramel	Compote de poires	Fruit de saison	
Tarte citron	Pêche au sirop	Fourrandise chocolat	Milk shake ananas	
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