



Semaine du

13 juin 2016

au

17 juin 2016



Collège Saint Marc

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mini quiche lorraine	Tomate ciboulette		Betterave vinaigrette	Tomate au thon et au mais
Taboulé meridional	Carotte et courgette aux agrumes		Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade
Concombre vinaigrette du terroir	Choux fleurs sauce aurore		Rosette	Salade hollandaise (salade ,tomate ,gouda)
Salade verte au maïs	Taboulé méridionale		Salade verte	Salade de pomme de terre (pomme de terre,échalote,tomate)
Rôti de porc au jus	Galopin de veau		Quenelles de volaille	Blanquette de poisson
Filet de Colin a l'indienne	Bouchée marinière		Croquette de poisson	Cordon bleu
Carottes persillées	Purée de pommes de terre		Riz	Pèle mèle de légumes
Coquillettes	Haricots verts		Courgettes à la mexicaine	Petit pois
Petit suisse nature	Croûte noir		Fol épi	Yaourt aromatisé
Saint moret	Edam		Fraidou	Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Brie	
Mirabelles au sirop	Liègeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux aux pommes et spéculoos "maison"
Fruit de saison	Compotes de poires	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
Flan au caramel	Fruit de saison	Croisillon abricot	Crème dessert au caramel	Crème dessert au caramel
Gâteau au chocolat	Gaufre	Fromage blanc touche de kiwi	Ananas au sirop	Ananas au sirop
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