



Semaine du

27 juin 2016

au

1 juillet 2016



Collège Saint Marc

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine de campagne	Pastèque		Salade hollandaise <small>(salade composée, tomate, gouda)</small>	Melon
Œufs durs sauce cocktail	Betteraves <small>aux accents du terroir</small>		Concombre vinaigrette	Macédoine de légumes
Salade de papillon au pistou	Céleri rémoulade		Rillettes de sardine	Mini Quiche Lorraine
Tatziki	Salade de riz colorée <small>(riz, olive, haricot rouge, poivron)</small>		Mais aux deux poivrons	Salade verte
Sauté de porc	Quenelles francomtoise		<b>Galopin de bœuf sauce tomate</b>	Pavé de colin Basquaise
Filet de lieu au citron	Hoki pané quartier de citron		Omelette	Rougail de saucisses
Semoule	Haricots beurre		Pâtes torsadées	Choux fleur
Carottes persillées	Riz		Epinards à la crème	Pomme de terre vapeur
Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	Foie épi
Fraidou	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	Fraidou
Yaourt aromatisé	Fondue Président	Coulommiers	Yaourt aromatisé	
Yaourt nature sucré	Mimolette	Emmental	Yaourt nature sucré	
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote de pommes	Gâteau au chocolat <small>"maison"</small>	
Compote pommes cassis	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	
Gaufre créole	Compote de fruits mélangés	Croissant abricots	Cocktail de fruits au sirop	
Liégeois vanille	Mousse chocolat au lait	Crème dessert à la vanille	Flan nappé caramel	
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