



Semaine du

30 janvier 2017

au

3 février 2017



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail Rillettes de thon Mini pizza Carotte râpée <small>aux raisins sec</small>	Chou rouge vinaigrette Salade d'endives Terrine forestière Salade de riz		Pamplemousse Salade verte au maïs Salade méditerranéenne <small>(semoule, macédoine, maïs, poivron, salade)</small> Salade de pois chiche	Betteraves vinaigrette Terrine de légumes Salade douceur <small>(carotte, frisée, chou blanc, betterave)</small> Terrine de foie
Omelette au fromage Grilladou de bœuf au paprika	Cordon bleu de volaille Filet de colin sauce tomate		Saucisse fumée Blanquette de poisson	Nuggets de poisson Poulet sauce Montboissier
Boulgour pilaf Duo de haricots	Ratatouille Torsades		Carottes forestières Lentilles	Riz créole Chou de Bruxelles
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Yaourt nature Coulommier Fraidou	Brie Rondelé au poivre Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Cotentin Edam Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Croc'lait Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Duo d'agrumes au sirop Fruit de saison <small>Banane</small> Gaufre créole Compote tous fruits	Brioche mousseline <small>Crème anglaise</small> Abricot au sirop Flan au chocolat Fruit de saison <small>Pomme golden</small>		Crêpe <small>(Crème de marron, confiture, sucre)</small> Fruit de saison <small>Kiwi</small> Cocktail de fruits au sirop Fromage blanc à la groseille	Fruit de saison <small>Clémentine</small> Moelleux au spéculos <small>Maison</small> Liégeois à la vanille Compote de pommes
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