



Semaine du

6 février 2016


au

10 février 2016



Collège Saint Marc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles <i>bûchette et miel</i> Maïs aux deux poivrons Duo de saucissons <i>(saucisson à l'ail et fumé)</i> Salade verte aux agrumes	Salade au Brie et raisins Céleri râpé et mimolette <i>sauce du verger</i> Betteraves vinaigrette Taboulé méridional <i>semoule,tomate,concombre,maïs,poivron</i>		Carottes râpées <i>vinaigrette maison</i> Pamplemousse Salade de pommes de terre <i>(pomme de terre,échalote,persil,tomate)</i> Cervelas vinaigrette	Haricots verts au maïs Macédoine mayonnaise Quiche lorraine nord <i>(endive,mimolette,citron,vinaigrette)</i>
Rôti de dinde au jus Croustillant à l'emmental	Palette de porc à la provençale Filet de lieu au pistou		Bœuf bourguignon Croquettes de poisson à l'ail	Filet de colin à la crème de curry Merguez
Epinard à la crème Pommes de terre paillasson	Purée de carotte Petits pois		Macaroni Poêlée de légumes	Semoule Gratin de choux fleurs
Fraidou Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Tomme blanche Fondu Président Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Yaourt nature Tartare ail et fines herbes Coulommiers	Fraidou Bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Fruit de saison <i>Banane</i> Crème dessert à la vanille Moelleux au citron Smoothie pomme abricot	Beignet chocolat noisette Compote de poires Flan nappé au caramel Fruit de saison <i>Orange</i>		Liégeois au chocolat Tarte aux pommes normande Compote pomme fraise Fruit de saison <i>Poire selon disponibilité</i>	Cake au cacao <i>Maison</i> Poire au chocolat - marron Fruit de saison <i>Kiwi</i>
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