



Semaine du

30 mai 2016

au

3 juin 2016



Collège Saint Marc

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson a l'ail	Duo de concombre et mais		Pastèque	Melon jaune
Oeufs durs mayonnaise	Salade verte au croûtons		Carotte rapée	Macédoine mayonnaise
Radis	Salade de riz		Quiche lorraine	Salade de pâtes
Salade	Mortadelle		Terrine de foie	Salade du maraîcher <small>(batavia, concombre, champignon, tomate)</small>
Boulettes de bœuf au curry	Saucisse de Strasbourg		Pavé du fromager	Blanquette de colin
Filet de lieu à la provençale	Rôti de bœuf		Filet de hoki à l'aneth	Poulet sauce poulette
Semoule	Ratatouille		Purée de pommes de terre	Courgettes persillées
Carottes et navets	Blé		Haricots verts	Riz
Croc'lait	Petit suisse nature		Brie	Yaourt aromatisé
Rondelé aux noix	Petit suisse aux fruits		Camembert	Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Cotentin	
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	
Fruit de saison	Chou à la crème	Abricot au sirop	Gâteau au yaourt aux pommes <small>"maison"</small>	
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	
Mousse chocolat au lait	Flan chocolat	Île flottante	Fruit de saison	
Roulé abricot	Compote de pommes	Marbré au chocolat	Poires 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