



Semaine du 20 juin 2016 au 24 juin 2016



Collège Saint Marc

LUNDI
Feuilleté au fromage
Terrine de campagne
Salade niçoise <small>(haricot vert, tomate, œuf, thon, olive, salade)</small>
Chou fleur sauce cocktail
Boulettes de bœuf au curry
Œufs durs florentine
Semoule
Épinards sauce béchamel
Carré de l'est
Saint Nectaire
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré
Fruit de saison
Compote de pommes pêches
Île flottante
Beignet chocolat noisette

Plats préférés

MARDI
Semoule à l'Andalouse <small>(couscous, carottes, petits pois)</small>
Salade de lentilles
Salami
Assiette de crudité
Nuggets de dinde
Hoki sauce blanche
Haricots verts
Purée de pommes de terre
Saint Moret
Rondelé nature
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré
Flan au chocolat
Compote pomme framboise
Roulé abricot
Fruit de saison

Innovation culinaire

MERCREDI


Recettes développement durable

JEUDI
Carottes râpées vinaigrette
Salade provençale <small>(salade, tomate, poivron)</small>
Mini pizza
Roulade aux olives
Macaroni carbonara
Poulet rôti
Macaroni
Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré
Brie
Camembert
Compote de pommes
Prunes au sirop
Glace vanille chocolat
Fruit des saison

Recettes d'ici et d'ailleurs

VENREDI
Tomate sauce mangue <small>(recette Michel Sarran chef étoilé)</small>
Salade Italienne <small>(Salade, tomate, poivron, mozzarella, jambon)</small>
Betterave à l'échalote
Cervelas vinaigrette
Filet de colin meunière
Sauté de bœuf provençale
Ratatouille
Riz
Petit suisse aux fruits
Petit suisse nature
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré
Tarte au citron
Fruit de saison
Pêche au sirop
Crème dessert chocolat

Recettes faites maison

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine