














Semaine du 20 juin 2016 au 24 juin 2016



SQFG Sacré Cœur

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Feuilleté au fromage </p> <p>Boulettes de bœuf au curry </p> <p>Semoule</p> <p>Épinards sauce béchamel</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Semoule à l'Andalouse  (couscous, carottes, petits pois)</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de dinde </p> <p>Haricots verts</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint Moret</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Flan à la vanille</p>	<div style="text-align: center;">  </div>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Salade provençale (salade, tomate, poivron)</p> <p>Macaroni carbonara </p> <p>Macaroni</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Prunes au sirop</p>	<p>Tomate sauce mangue  (recette Michel Sarran chef étoilé)</p> <p>Salade Italienne  (Salade, tomate, poivron, mozzarella, jambon)</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Tarte au citron </p>

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