


















Semaine du **15 octobre 2018** au **19 octobre 2018**



Collège Chevreur
Groupe scolaire Chevreur Lestonnac

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes et pommes râpées  Concombre vinaigrette  Salade de riz Cornet de jambon à la parisienne	Endives en salade  Salade verte au maïs  Pâté de foie Taboulé		Salade de papillons au pistou Salade de blé à la parisienne Salade douceur  Salade mixte panachée 	Coleslaw Salade croquante  Friand au fromage Mousse de tomates et fromage frais
Rôti de dinde à l'estragon Blanquette de colin sauce safran	Saucisse fumée Filet de lieu sauce crème		Cordon bleu Solo de hoki provençal	Filet de colin meunière et citron Chicken wings rôtis
Semoule Légumes tajine	Lentilles Pêle-mêle provençal		Gratin de courgettes Purée de pommes de terre	Macaronis Duo de haricots verts
Brie Coulommiers Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Coulommiers Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Fraidou Saint Paulin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Fondu Président Rondelé nature Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Gaufre fantasia  Liégeois au chocolat  Fruit de saison  <i>Kiwi</i> Compote de pommes et banane	Compote de pommes et fraises Pêches au sirop Tarte aux pommes  Fruit de saison  <i>Pomme granny</i>		Fruit de saison  <i>Banane</i> CrosTatine aux cerises  Crème dessert au chocolat  Fromage blanc crème de marrons et Mikado 	Cake aux deux amandes  Salade de fruits Compote de poires Œufs à la neige 
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