















Semaine du **10 décembre 2018** au **14 décembre 2018**



Collège Chevreur
Groupe scolaire Chevreur Lestonnac

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duode carottes sauce fraîcheur	Cervelas vinaigrette		Cornet de jambon à la parisienne ♥	Salade de riz
Salade printanière 	Taboulé méridional		Céleri et mimolette du verger 	Mini-pizza ♥
Mortadelle ♥	Salade au brie aux raisins		Roulade aux olives	Friand au fromage ♥
Crêpe au fromage ♥	Saucisson à l'ail ♥		Endives aux pommes et noix 	Coleslaw 
Nuggets de volaille	Poulet à l'américaine		Filet de colin sauce beurre	Quenelles de volaille béchamel
Filet de hoki sauce vierge	Omelette forestière	Steak haché	Stick de poisson pané	
Penne	Chop suey de légumes	Piperade	Epinards à la béchamel	
Haricots verts	Pommes campagnardes	Blé et julienne de légumes	Riz créole	
Petit Louis	Saint Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Croc 'lait	
Camembert	Emmental	Brie	Pont l'Évêque	
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	
Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	
Compote de pommes et abricots	Liégeois à la vanille	Moelleux au caramel beurre salé ♥	Cake à la noix de coco ♥	
Brio cacao ♥	Barre Bretonne ♥	Smoothie aux abricots et pommes	Fruit de saison 	
Fruit de saison 	Compote de pommes et pêches	Compote de fruits mélangés	Compote de pommes et cassis	
Fromage blanc aux fruits	Tiramisu à la framboise ♥	Fruit de saison Clémentine 	Fromage blanc à la pêche	
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