











Semaine du 4 février 2019 au 8 février 2019



Collège Chevreul Sala

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
<p>Salade de riz  Riz, olive, poivron, haricot rouge</p> <p>Salade de lentilles bûchette et miel</p> <p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Duo de carottes et céleris </p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Cake aux deux fromages "maison" </p> <p>Pois chiche à la marocaine Pois chiche, poivron, tomate</p>	<div data-bbox="1003 406 1265 794" data-label="Image"></div>	<p>Salade thaï croquante</p> <p>Salade de soja</p> <p>Œuf durs mayonnaise Saveur asiatique</p> <p>Samossa à la volaille</p>	<p>Terrine de foie </p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Betteraves Vinaigrette du terroir </p> <p>Salade douceur Carotte, frisée, betterave, chou</p>
<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Pavé de lieu sauce Nantua</p>	<p>Boulettes de soja tomate et basilic</p> <p>Omelette nature Bio</p>		<p>Poulet à la citronnelle</p> <p>Poisson à la chinoise</p>	<p>Filet de merlu sauce curry</p> <p>Spaghetti bolognaise</p>
<p>Haricots verts</p> <p>Semoule</p>	<p>Purée de pomme de terre</p> <p>Endives au gratin</p>		<p>Chop suey de légumes</p> <p>Riz à l'asiatique</p>	<p>Salsifis en persillade</p> <p>Spaghetti</p>
<p>Fraidou</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p> <p>Rondelé au poivre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Cotentin</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cantal</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fruit de saison  Banane</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Rocher coco au chocolat </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Compote pommes cassis</p> <p>Fruit de saison Kiwi de l'Adour </p> <p>Doughnut </p> <p>Pomme au four caramélisée "maison" </p>		<p>Moelleux au jasmin</p> <p>Compote d'ananas</p> <p>Fruit de saison  Orange</p> <p>Mousse litchis framboise</p>	<p>Fruit de saison  Pomme golden</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>Cake aux fruits "maison" </p>
<p>Plats préférés </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	<p>Recettes faites maison </p>

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