



Semaine du **28 janvier 2019** au **1 février 2019**



Collège Chevreul Sala

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade choubidou Chou rouge, raisin, sirop de cassis Salade iceberg vinaigrette orientale Salami Friand au fromage	Taboulé méridionale Coquillettes sauce cocktail Salade de haricots verts vinaigrette maison Salade verte croûton et emmental		Salade de betteraves aux pommes Poireaux vinaigrette Salade de blé Terrine de campagne	Carottes râpées Vinaigrette maison Salade d'endives Saucisson à l'ail Mini pizza
Boulette de bœuf au curry Filet de merlu sauce crème tomate	Poulet sauce poulette Feuilleté de poisson au beurre blanc		Rougail de saucisse Filet de colin sauce safranée	Blanquette de poisson Galette sarrasin volaille et champignon
Penne Haricot beurre saveur antillaise	Gratin de choux fleurs Riz créole		Purée de potiron Epinards à la crème	Courgettes en persillade Boulgour aux petits légumes
Tartare ail et fines herbes Saint Paulin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Petit suisse nature sucré Cantal Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Gouda Fondu Président Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Edam Vache qui rit Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Compote de poires Fruit de saison Clémentine Crème dessert au chocolat Gaufre flash	Fruit de saison Pomme bicolore Yaourt aux fruits Tarte aux pommes Compote pommes fraises		Smoothie banane coco "maison" Roulé au chocolat Fruit de saison Orange Compote tous fruits	Crêpe aux fruits rouges Recette du chef étoilé Michel Sarran Fruit de saison Poire Compote pommes pêches Flan au chocolat
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