



Semaine du

11 mars 2019

au

15 mars 2019



Collège Chevreul Sala

LUNDI

Saucisson à l'ail

Rillettes à la sardine

Salade composée et 1/2 œuf

Duo de petits pois et mangue

Galopin de veau sauce barbecue

Filet de lieu au basilic

Haricots verts

Boullgour pilaf

Fraidou

Tomme noire

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Pomme golden

Brio au cacao

Poire au sirop

Île flottante au caramel

Plats préférés

MARDI

Chou blanc

Sauce fromage blanc fruits rouges

Céleri rémoulade aux pommes

Terrine forestière aux cèpes

Choux fleurs sauce aurore

Gratin de poisson (sans fruits de mer)

Cordon bleu

Riz créole

Poêlée de légumes

Tomme blanche

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt nature sucré

Flan au chocolat

Fruit de saison Kiwi

Compote de pommes et fraises

Tarte aux pommes

Innovation culinaire

MERCREDI



Recettes développement durable

JEUDI

Salade iceberg

Vinaigrette des Antilles

Carottes rapées

Vinaigrette d'agrumes

Galantine de volaille

Boullgour à la libanaise

Penne à la carbonara

Filet de colin à l'indienne

Penne

Gratin de poireaux

Petit moulé ail et fines herbes

Emmental

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et cassis

Gaufre flash

Fromage blanc au sirop de grenadine

Fruit de saison Pomme golden

Recettes d'ici et d'ailleurs

VENDREDI

Salade verte aux croûtons

Salade impériale

Salade, carotte, pomme, olive

Betteraves sauce crémeuse

Salade de maïs Mais, tomate, persil

Beignet de poisson et citron

Omelette basquaise

Poêlée brocolis champignons

Purée de pommes de terre

Gouda

Croc'lait

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt nature sucré

Moelleux aux amandes

"maison"

Compote pommes et pêches

Fruit de saison Orange

Smoothie cacao

Recettes faites maison

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