



Semaine du

29 avril 2019

au

3 mai 2019



Collège Chevreur
Groupe scolaire Chevreur Lestonnac

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes <i>mayonnaise</i> Caviar de betterave Coquillettes sauce cocktail Salade du maraîcher	Tomate vinaigrette Salade iceberg <i>vinaigrette au caramel</i> Pois chiche à la marocaine Mortadelle		Coleslaw <i>Carotte, chou, mayonnaise</i> Salade verte aux croûtons Salade piémontaise Duo de saucissons	Endive aux pommes et noix Duo de chou blanc et rouge Taboulé méridional Salade de maïs
Cordon bleu Filet de hoki au pistou	Rôti de porc sauce champignon Omelette au fromage		Croustillant de fromage et épinards Filet de merlu sauce crème	Filet de lieu meunière 1/4 de citron Sauté de bœuf bobotie
Riz créole Epinard béchamel	Petits pois Purée de pommes de terre		Semoule Carotte berbère	Haricot beurre saveur du jardin Farfalles
Fraidou Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Camembert Croc'lait Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré Yaourt nature Yaourt nature Mimolette Petit moulé aux noix	Cotentin Saint Paulin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Fruit de saison <i>Pomme golden</i> Compote pomme fraise Mousse aux spéculos Gâteau au chocolat	Mousse au chocolat au lait Fruit de saison <i>Orange</i> Pêche au sirop Doughnuts		Compote pomme abricot Eclair au café Fromage blanc <i>au sirop de grenadine</i> Fruit de saison <i>Banane</i>	Cake au miel <i>"maison"</i> Fruit de saison <i>Kiwi</i> Cocktail de fruits au sirop 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