



Semaine du **20 novembre 2017** au **24 novembre 2017**

elior



Collège Chevreul
Groupe scolaire Chevreul Lestonnac

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs sauce cocktail Terrine forestière Salade chou chou <small>Chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise</small> Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées Salade Ninon <small>Salade, crevette, ananas, pomme</small> Choux fleurs sauce aurore Salade de pâtes <small>Vinaigrette andalouse</small>		Salade de lentilles <small>Buchette et miel</small> Salade de blé Assiette de charcuteries Endives aux pommes et noix	Concombre vinaigrette Salade verte aux agrumes Saucisson à l'ail Taboulé
Haut de cuisse de poulet rôti Merguez	Chili con carne Feuilleté de poisson au beurre blanc		Saucisse fumée Pavé de colin sauce nantua	Filet de colin meunière Curry de foie de volaille
Semoule Légumes couscous	Riz Haricots beurre en persillade		Choux verts braisés Purée de pomme de terre à l'emmental	Courgettes assaisonnement du midi Coquillettes
Rondelé nature Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Coulommiers Cotentin Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Comté Six de Savoie Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Yaourt nature Saint Moret Buchette de chèvre
Fruit de saison <small>Poire</small> Biscuit girouette Ananas au sirop Riz au lait au caramel	Compote pommes pêches Glace vanille chocolat Fruit de saison <small>Pomme granny</small> Moelleux caramel beurre salé		Stracciatella au daim Compote pommes cassis Roulé aux myrtilles Fruit de saison <small>Orange</small>	Moelleux aux framboises <small>Maison</small> Compote de poires Liégeois au chocolat Fruit de saison <small>Kiwi</small>
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