



Semaine du 5 novembre 2018 au 9 novembre 2018



Collège Chevreul
Groupe scolaire Chevreul Lestonnac

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes et sauce Andalouse Salade de lentilles, bûchette et miel Pamplemousse Poireaux vinaigrette	Macédoine de légumes Caviar de betteraves Salade de riz Carottes râpées		Salade verte au maïs Salade de chouidou Salade de cocos aux herbes Pâté de foie	Salade de pommes de terre Céleri rémoulade Salade impériale Assiette de charcuteries
Omelette au fromage Sauté de porc sauce poire	Poulet sauce montboissier Beignet de poisson et citron		Cordon bleu Filet de colin sauce basquaise	Blanquette de colin sauce safranée Sauté de bœuf mironton
Boulgour aux petits légumes Epinards à la béchamel	Purée de pommes de terre Ratatouille		Haricots verts Pennes	Choux fleurs persillés Riz créole
Saint Paulin Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Coulommiers Fromy Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Edam Petit moulé Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Fondu président Bleu d'Auvergne Yaourt nature
Compote de poires Brio cacao Fromage blanc au sirop de grenadine Fruit de saison Pomme	Fruit de saison Gâteau au chocolat Flan nappé au caramel Compote de pommes		Tarte au flan Fruit de saison Mousse au chocolat Douceur lactée aux framboises	Moelleux aux myrtilles et citron Crème dessert caramel Pêches au sirop Panna cotta à la framboise
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