



Semaine du 11 février 2019 au 15 février 2019



Collège Chevreul Sala

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes au pistou Maïs aux deux poivrons Salade verte aux agrumes Duo de saucissons	Céleri et mimolette vinaigrette du verger Chou rouge râpé sauce enrobante échalote Salade de riz Riz,olive,haricot rouge, poivron Betteraves sauce crémeuse		Carotte râpée vinaigre maison Pamplemousse Salade de pommes de terre Pomme de terre,échalote,persil,tomate Cervelas vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette au caramel Salade d'endives Œufs durs sauce cocktail Duo petit pois et mangue
Galopin de veau grillé Filet de lieu au basilic	Beignet de poisson sauce tartare Rôti de dinde sauce chasseur		Saucisse de Strasbourg Pavé de colin à l'oseille	Filet de colin meunière et citron Jambon rôti savoyard
Epinards à la crème Pommes campagnardes	Petits pois Purée de pomme de terre et carotte		Semoule Poêlée campagnarde	Jardinière de légumes saveur du jardin Farfalles
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Yaourt nature Petit moulé Mimolette	Fondu Président Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Tomme blanche Vache qui rit Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Fromy Bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Fruit de saison Kiwi Moelleux au citron Crème dessert praliné Compote tous fruits	Compote pommes pêches Barre bretonne Fruit de saison Banane Cocktail de fruits au sirop		Flan nappé au caramel Fruit de saison Orange Compote pommes fraises Beignet aux pommes	Moelleux au chocolat "maison" Compote poires Fruit de saison Pomme bicolor Smoothie banane cannelle "maison"
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