



Semaine du

3 juin 2019

au

7 juin 2019



Collège Chevreur Sala



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate au basilic Carotte rapée <small>aux agrumes</small> Macédoine de légumes <small>Mayonnaise</small> Saucisson à l'ail	Duo de concombre et maïs Pastèque Betterave au fromage de chèvre Salade de pâtes du soleil		Croisillon à l'emmental Salade verte et 1/2 œuf Duo de cœur d'artichaut <small>et tomate</small> Salade iceberg <small>Vinaigrette orientale</small>	Courgette rapée <small>au pistou</small> Radis beurre Œuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre <small>Pomme de terre, échalote, tomate, persil</small>
Lasagne bolognaise Lasagne de saumon	Nuggets de volaille Saumonette sauce basquaise		Saucisse de Strasbourg Poulet Yassa	Filet de lieu meunière Rôti de porc aux olives
Petits pois	Riz créole Haricots verts		Etuvée de chou vert Lentilles au jus	Ratatouille Semoule
Vache qui rit Emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	Tomme blanche Petit moulé aux noix Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Yaourt nature Cotentin Mimolette	Fraidou Edam Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
Compote pomme banane Crème dessert praliné Gaufre fantasia Fruit de saison	Liégeois au chocolat Fruit de saison Compote poire Tarte aux pêches		Fruit de saison <small>Fraise</small> Fourrandise fraise Compote pomme fraise Smoothie à la fraise	Moelleux au miel <small>"maison"</small> Fruit de saison Compote pomme abricot Mirabelle au sirop
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