



Semaine du

3 juin 2019

au

7 juin 2019



Collège Chevreur Sala



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

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine