



Semaine du

12 mars 2018

au

16 mars 2018



Primaire Sacré Cœur



LUNDI
<p>Salade composée et 1/2 œuf</p> <p>Salade catalane (batavia, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p>
<p>Chausson de volaille bolognaise</p>
<p>Légumes couscous</p> <p>Semoule</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Crème au chocolat</p> <p>Crème fouettée aux fruits</p>

MARDI
<p>Choux-fleur sauce aurore</p> <p>Haricots verts en salade</p>
<p>Omelette sauce basquaise</p>
<p>Pommes de terre et carottes</p> <p>Epinards à la crème</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison</p>



JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Houmous et mouillettes (pois chiches, huiles d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carottes, pain de mie)</p>
<p>Rôti de dinde au jus</p>
<p>Petits pois</p> <p>Riz créole</p>
<p>Mimolette</p> <p>Yaour nature</p>
<p>Fruit de saison</p>

VENDREDI
<p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> <p>Salade du chef (batavia, épaule, emmental, tomates)</p>
<p>Colin façon meunière</p>
<p>Choux-fleurs en gratin</p> <p>Pennes</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Cotentin</p>
<p>Cake noix de coco Maison</p>

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



Recettes faites maison

