

api

Conception Créative

Collège Immaculée Conception

Bailleul

Semaine du 27 au 3 mars 2017

LUNDI - Honorine

BETTERAVES ROUGES ECHALOTE

CHEESEBURGER

SAUTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS

FRITES ET SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Romain

SALADE D'ENDIVES A LA MIMOLETTE

HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLE

ROTI DE PORC ORLOFF

PATES A LA TOMATE

FROMAGE

PUDDING AU CHOCOLAT

JEUDI - Ch.le Bon

PIZZA

BŒUF A LA HONGROISE

MERGUEZ

CAROTTES AU CUMIN ET SEMOULE

FROMAGE DE BERGUES

CREME DESSERT PRALINE

VENDREDI - Guénoé

POTAGE DE LEGUMES

FILET DE POISSON MEUNIÈRE CITRONNE

OMELETTE

FONDUE DE POIREAUX ET RIZ

FROMAGE

FROMAGE BLANC AU SPECULOOS

MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

menus établis sous réserve d'approvisionnement

Bon appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.