

api

Conception Créative

Collège Immaculée Conception Bailleul

Semaine du 6 au 10 février 2017

LUNDI - Gaston

MACEDOINE DE LEGUMES A LA RUSSE

CORDON BLEU

FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE

RATATOUILLE ET SEMOULE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Eugénie

CELERI RAPE AU CITRON

LASAGNES BOLOGNAISE MAISON

SAUTE DE DINDE FACON GRAND MERE

PATES ET JULIENNE DE LEGUMES

FROMAGE

YAOURT AROMATISE

JEUDI - Apolline

ŒUF DUR AU THON

BŒUF AU CURRY

PAVE DE POULET AU ROMARIN

POMMES GRENAILLES ET SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI - Arnaud

VELOUTE DE POIREAUX AU KIRI

PECHE DU JOUR

SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE MOUTARDE

PUREE DE POTIRON ET PUREE DE POMMES DE TERRE

FROMAGE

BEIGNET FRAMBOISE

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.