

Collège Immaculée Conception Bailleul

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI - Nina

SALADE PIEMONTAISE

ROTI DE PORC AU THYM

BOLOGNAISE

COQUILLETES ET BROCOLIS

FROMAGE

FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE

MARDI - Rémi

CREME DE POTIRON MAISON

ESCALOPE DE DINDE AU BLEU

JAMBON BLANC

POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

JEUDI - Roseline

CAROTTES RAPEES AUX RAISINS

SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES

PAUPIETTE DE VEAU FACON GRAND MERE

HARICOTS VERTS ET SEMOULE

FROMAGE

CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT

VENDREDI - Prisca

FEUILLETE AU FROMAGE

MARMITE DE POISSON

OMELETTE ROULEE

POIREAUX A LA CREME ET RIZ PILAF

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

*menus établis sous réserve d'approvisionnement



Poisson frais



Produit Régional

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI - Agnès

ŒUF DUR MAYONNAISE

SAUTE D'AGNEAU AUX EPICES

PAVE DE POULET SAUCE TOMATE

LEGUMES COUSCOUS ET BOULGOUR

FROMAGE

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

MARDI - Vincent

CHOU BLANC AUX RAISINS

TARTIFLETTE

FILET DE MERLU SAUCE AURORE

POMMES VAPEUR ET SALADE VERTE

FROMAGE

CREME DESSERT PRALINE

JEUDI - François

MACEDOINE DE LEGUMES

ROTI DE DINDE A LA CREME

BŒUF MODE A L'ANCIENNE

PATES ET FLAN DE POTIRON

FROMAGE

YAOURT LOCAL

VENDREDI - Conv. S. Paul

QUICHE AU FROMAGE

PECHE DU JOUR

CHIPOLATAS DE VOLAILLE

CHOU FLEUR AU GRATIN ET RIZ PILAF

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

*menus établis sous réserve d'approvisionnement



Poisson frais



Produit Régional

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul

Semaine du 28 au 1 février 2019

LUNDI - Th. D'Aquin

SALADE OCEANE AU SURIMI

CORDON BLEU

CARBONARA DE SAUMON MAISON

TORTI ET CAROTTES BRAISEES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Gildas

CELERI REMOULADE

BŒUF AUX POIVRONS

NORMANDIN DE VEAU

BROCOLIS PERSILLE ET RIZ SAFRANE

FROMAGE

FLAN NAPPE AU CAMEL

JEUDI - Marcelle

POTAGE DE LEGUMES MAISON A LA VACHE QUI RIT

PILONS DE POULET TEX MEX

MEDAILLON DE PORC AU CAMEL

POTATOES ET SALADE VERTE

FROMAGE

CREPE DE LA CHANDELEUR



VENDREDI - Ella

PATE VEGETAL

FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE

OMELETTE FACON PIZZA

BRUNOISE DE LEGUMES ET SEMOULE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

*menus établis sous réserve d'approvisionnement



Poisson frais



Produit Régional

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul

Semaine du 4 au 8 février 2019

LUNDI - Véronique

POTAGE DE POIREAUX MAISON

SAUTE DE PORC AU CURRY

**FILET DE POISSON MEUNIERE AU CITRON
POMMES DE TERRE ROTIES ET SALADE VERTE**

FROMAGE

LIEGEOIS AU CHOCOLAT

MARDI - Agathe

NEM'S

WOK DE POULET AU SOJA

EMINCE DE PORC AU CAMEL

WOK DE LEGUMES ET RIZ

FROMAGE

SALADE DE FRUITS AU GINGEMBRE



JEUDI - Eugénie

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE

BEIGNET DE VOLAILLE

GOULASH DE BŒUF AUX BLETTES

POMMES PERSILLEES ET PETITS POIS A LA FRANCAISE

FROMAGE

GATEAU AU YAOURT

VENDREDI - Joséphine

SALAMI ET PETITS OIGNONS

PECHE DU JOUR

BOULETTES DE BŒUF A LA PROVENCALE

CHOUX DE BRUXELLES A LA BECHAMEL ET MACARONI

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

*menus établis sous réserve d'approvisionnement



Poisson frais



Produit Régional

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul

Semaine du 25 au 1 mars 2019

LUNDI - Roméo

MACEDOINE DE LEGUMES A LA RUSSE
ESCALOPE VIENNOISE
FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE
FONDUE DE POIREAUX ET SEMOULE
 FROMAGE
 FRUIT DE SAISON

MARDI - Nestor

CELERI RAPE AU CITRON
LASAGNES A LA BOLOGNAISE MAISON
SAUTE DE DINDE FACON GRAND MERE
PATES ET RATATOUILLE
 FROMAGE
 ILE FLOTTANTE

JEUDI - Auguste

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES
BŒUF AU CURRY
PAVE DE POULET AU ROMARIN
POMMES GRENAILLES ET SALADE VERTE
 FROMAGE DE BERGUES
 YAOURT AROMATISE

VENDREDI - Aubin

SOUPE A L'OIGNON MAISON ET CROUTONS
SAUCISSE FUMEE
CALAMAR
PUREE DE POTIRON ET PUREE DE POMMES DE TERRE
 FROMAGE
 FRUIT DE SAISON

MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

*menus établis sous réserve d'approvisionnement



Poisson frais



Produit Régional

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.