

Collège Immaculée Conception Bailleul

Semaine du 4 au 8 mars 2019

LUNDI - Casimir

BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE

CORDON BLEU

MARMITE DE POISSON AU VERT
POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Olive

CAROTTES RAPEES A LA MIMOLETTE

HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLE

ROTI DE PORC ORLOFF

SEMOULE ET JULIENNE DE LEGUMES

FROMAGE

BEIGNET DU MARDI GRAS



JEUDI - Félicité

POTAGE DE LEGUMES MAISON

BŒUF A LA HONGROISE

JAMBON BLANC

CAROTTES AU CUMIN ET PATES

FROMAGE

CREME DESSERT VANILLE

VENDREDI - Jean de Dieu

PIZZA AU FROMAGE

PECHE DU JOUR

OMELETTE MAISON

EPINARDS A LA CREME ET RIZ

FROMAGE

FROMAGE BLANC AU SPECULOOS

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.