

Collège Immaculée Conception Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI - Cyrille

BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE

BOLOGNAISE MAISON

BLANC DE MERLU AU BEURRE BLANC

PENNE ET FONDUE DE POIREAUX

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Joseph

SALADE FROMAGERE

SAUTE DE PORC AU CURRY

PAVE DE POULET AU PAPRIKA

PARMENTIER DE MILLET ET SON CRUMBLE

FROMAGE

YAOURT LOCAL

JEUDI - Clémence

REPAS LA SAISON DES CHEFS



VENDREDI - Léa

CAROTTES RAPEES AU FROMAGE BLANC ET MOUTARDE

PECHE DU JOUR

OMELETTE GRATINEE

POEELE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE A LA CREME

FROMAGE

TARTE AU FLAN

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 25 au 29 mars 2019

<p>LUNDI - Annonciation MORTADELLE ET CONDIMENTS BŒUF SAUCE CHORON CARBONARA COQUILLETES ET PETITS POIS CAROTTES FROMAGE POMME CUITE A LA CANNELLE</p>
<p>MARDI - Larissa LENTILLES EN VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE FILET DE COLIN A LA NAGE BROCOLIS ET CŒUR DE BLE FROMAGE FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE</p>
<p>JEUDI - Gontran CREME DE LEGUMES MAISON A LA VACHE QUI RIT ROTI DE BŒUF A LA PRONVENCALE CUISSE DE POULET ROTI POTATOES ET SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
<p>VENDREDI - Gwladys CREPE AU FROMAGE DOS DE COLIN A LA DIEPPOISE GALETTE VEGETALE RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 1 au 5 avril 2019

<p>LUNDI - Hugues MACEDOINE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE A L'INDIENNE MARMITE DE POISSON BOULGOUR ET POEELE DE POIVRONS FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE</p>
<p>MARDI - Sandrine FEUILLETE AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE BRUNE HACHIS PARMENTIER PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
<p>JEUDI - Isidore CONCOMBRES BULGARE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE FROMAGE BEIGNET AU CHOCOLAT</p>
<p>VENDREDI - Irène POTAGE POIREAUX MAISON PECHE DU JOUR OMELETTE AU FROMAGE PATES ET CAROTTES AU CUMIN FROMAGE ILE FLOTTANTE A LA CREME ANGLAISE</p>

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.