

Collège Immaculée Conception Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 22 au 26 avril 2019

LUNDI - Alexandre

FERIE

MARDI - Georges

CREME DUBARRY MAISON

RAVIOLI

BEIGNET DE POULET

PATES ET RATATOUILLE

FROMAGE

COMPOTE DE FRUITS

JEUDI - Marc

RADIS CROQ'AU SEL

BŒUF BOURGUIGNON

ROTI DE PORC AU MAROILLES

POMMES GRENAILLES A L'AIL ET SALADE VERTE

FROMAGE DE BERGUES

DESSERT DE Pâques

VENDREDI - Alida

SALADE DE POIS CHICHES ET MAIS

PECHE DU JOUR

JAMBON BLANC

FONDUE DE POIREAUX ET SEMOULE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

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 ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

api

Conception Créative

Collège Immaculée Conception Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 29 au 3 mai 2019

LUNDI - Catherine

POTAGE DE LEGUMES MAISON
STEAK HACHE SAUCE BARBECUE
PALETTE DE PORC A LA DIABLE
POMMES DE TERRE SAUTEES ET SALADE VERTE
FROMAGE
YAOURT AROMATISE

MARDI - Robert

ŒUF DUR MAYONNAISE
POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA
PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE
CAROTTES VICHY ET CŒUR DE BLE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

JEUDI - Boris

BETTERAVES ROUGES AUX POMMES
SAUCISSE DE STRASBOURG
BŒUF AU CHOCOLAT
DUO DE PUREES DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE
FROMAGE
ILE FLOTTANTE

VENDREDI - Jacques

CHAMPIGNONS PERSILLES
GRATIN DE POISSON MAISON
ROTI DE DINDE SAUCE CREME
RIZ SAFRANE ET EPINARDS A LA CREME
FROMAGE



SABLE FRAISES ET RHUBARBE

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 ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

Collège Immaculée Conception Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 6 au 10 mai 2019

LUNDI - Prudence

CELERI REMOULADE

CHAUSSON BOLOGNAISE

PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS

PATES ET JULIENNE DE LEGUMES

FROMAGE

CREME DESSERT AU CHOCOLAT

MARDI - Gisèle

BRUNOISE DE LEGUMES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS

FILET DE POISSON MEUNIER SAUCE TARTARE

POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

JEUDI - Pacôme

CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC

POULET AU MIEL

JAMBON BLANC

RIZ CANTONAIS

FROMAGE

DONUTS

VENDREDI - Solange

TABOULE

PECHE DU JOUR

ROTI DE PORC A LA MOUTARDE

GRATIN DAUPHINOIS ET COURGETTES A LA CREME

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

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.