

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

# 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 INTOLÉRANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Collège Immaculée Conception Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 6 au 10 mai 2019

<p><b>LUNDI - Prudence</b>            CELERI REMOULADE  <b>CHAUSSON BOLOGNAISE</b>  <b>PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS</b>  <b>PATES ET JULIENNE DE LEGUMES</b>            FROMAGE            CREME DESSERT AU CHOCOLAT</p>
<p><b>MARDI - Gisèle</b>            BRUNOISE DE LEGUMES AU VINAIGRE BALSAMIQUE  <b>SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS</b>  <b>FILET DE POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE</b>  <b>POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE</b>            FROMAGE            FRUIT DE SAISON</p>
<p><b>JEUDI - Pacôme</b>            CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC  <b>POULET AU MIEL</b>  <b>JAMBON BLANC</b>  <b>RIZ CANTONNAIS</b>            FROMAGE            DONUTS</p>
<p><b>VENDREDI - Solange</b>            TABOULE  <b>PECHE DU JOUR</b>  <b>ROTI DE PORC A LA MOUTARDE</b>  <b>GRATIN DAUPHINOIS ET COURGETTES A LA CREME</b>            FROMAGE            FRUIT DE SAISON</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 ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.