

Collège Immaculée Conception - Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 04 au 08 novembre 2019

LUNDI - Charles

SOUPE BRESSANE (potiron frais)

ROUGAIL SAUCISSE

RIZ PILAF ET SALSIFIS A L'AIL

FROMAGE

FRUIT

MARDI - Sylvie

CAROTTES RAPEES LOCALES AUX RAISINS SECS

CORDON BLEU SAUCE FORESTIERE OU MIJOTE DE BŒUF(VBF) TOMATES ET BASILIC

POMMES DE TERRE PERSILLEES ET HARICOTS VERTS

FROMAGE

ROULE A LA CONFITURE DE FRAISES

JEUDI - Carine

MOUSSE DE FOIE ET BRUNOISE DE CORNICHONS

ROTI DE BŒUF(VBF) ET JUS LIE AUX EPICES (STEAK HACHE MATERNELLES) OU BRANDADE DE POISSON

PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LOCALES AU CERFEUIL

FROMAGE

CHOIX DE FRUITS

VENDREDI - Geoffroy

BUTTERNUT RAPE ET VINAIGRETTE D'ANANAS

PECHE DU JOUR OU EMINCE DE DINDE FRANCAISE SAUCE AUVERGNATE

COQUILLETES ET PANAI SAUCE TOMATE

FROMAGE

MOUSSE AU CHOCOLAT

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE 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



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 11 au 15 novembre 2019

LUNDI - Armistice 1918

FERIE

MARDI - Christian

DIPS DE RADIS NOIR ET CAROTTES LOCALES SAUCE DIPS
NAVARIN D'AGNEAU AU CURRY OU BOULETTES DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE
SEMOULE ET RATATOUILLE
FROMAGE
FLAN NAPPE AU CAMEL

JEUDI - Sidoine

ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE A L'ORANGE
SAUTE DE PORC DES HAUTS DE France A LA CREOLE OU BOLOGNAISE
MACARONI ET JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE
FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON

VENDREDI - Albert

POTAGE CHOISY (LEGUMES FRAIS)
FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE OU BOUDIN BLANC AUX POMMES
RIZ ET TOMBEE DE CHOU FRISE A LA CREME
FROMAGE
CHOIX DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE 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



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 18 au 22 novembre 2019

LUNDI - Aude

DUO DE CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE AUX EPICES
OMELETTE AU FROMAGE OU ROTI DE PORC DES HAUTS DE FRANCE SAUCE DIJONNAISE
POMMES BOULANGERES
FROMAGE
CHOU CHANTILLY

MARDI - Tanguy

PECHE AU THON
CHIPOLATAS SAUCE AU POIVRE OU ROTI DE BŒUF (VBF) JUS LIE
PUREE ET HARICOTS VERTS
FROMAGE
SALADE DE FRUITS A LA MENTHE

JEUDI - Prés. Marie

VELOUTE DE POTIRON REGIONAL
FRICADELLE OU VOL AU VENT DE WATERZOOI DE VOLAILLE
FRICADELLE
FROMAGE
YAOURT LOCAL A L'ORANGE CONFIT

VENDREDI - Cécile

FRIAND AU FROMAGE
PECHE DU JOUR SAUCE CITRONNEE OU RAGOUT DE PORC DES HAUTS DE FRANCE SAUCE AIGRE DOUCE
BLE ET BUTTERNUT ROTI AU MIEL
FROMAGE
RAISIN

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE 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.