

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 12 au 16 mars 2018

LUNDI - Justine

TERRINE DE POISSON SAUCE VERTE

NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE

ROTI DE BŒUF SAUCE CHORON

BRUNOISE DE LEGUMES ET PATES

FROMAGE

POIRE AU COULIS DE CAMEL

MARDI - Rodrigue

CONCOMBRE A LA CIBOULETTE

JAMBON BLANC SAUCE AU POIVRE DOUX

PARMENTIER DE POISSON

PUREE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE

FROMAGE

ECLAIR AU CHOCOLAT

JEUDI - Louise

CAKE AUX LEGUMES A LA CANNELLE MAISON

VEAU MARENGO

COUSCOUS GARNI (merguez, kefta d'agneau)

LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI - Bénédicte

CREME DE CHOU FLEUR MAISON

PECHE DU JOUR SAUCE DIEPPOISE

OMELETTE PROVENCALE

HARICOTS VERTS ET RIZ AUX EPICES

FROMAGE

YAOURT FRUITE

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.

api

Conception CréAxi

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 19 au 23 mars 2018

LUNDI - Joseph

BETTERAVES ROUGES ECHALOTE

BOLOGNAISE MAISON

BLANC DE MERLU AU BEURRE BLANC

PENNE ET FONDUE DE POIREAUX

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Herbert

SALADE FROMAGERE

SAUTE DE PORC AU CURRY

WINGS DE POULET AU PAPRIKA

CAROTTES AU PERSIL ET RIZ PILAF

FROMAGE

TARTE AU FLAN

JEUDI - Léa

REPAS LA SAISON DES CHEFS

VENDREDI - Victorien

CELERI AUX RAISINS

FILET DE POISSON MEUNIERE

CREPE AU FROMAGE

POEELE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE A LA CREME

FROMAGE

YAOURT LOCAL

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 26 au 30 mars 2018

LUNDI - Larissa

MORTADELLE ET CONDIMENTS

BŒUF SAUCE CHORON



CARBONARA

COQUILLETES ET PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE

FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE

MARDI - Rupert

QUICHE AU FROMAGE

AIGUILLETES DE POULET SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE



BOULETTES DE BŒUF A L'ORIENTALE

BROCOLIS ET SEMOULE AUX RAISINS

FROMAGE

POMME CUITE A LA CANNELLE

JEUDI - Gwladys

CREME DE LEGUMES MAISON A LA VACHE QUI RIT

FRICADELLE SAUCE KETCHUP

CUISE DE POULET ROTI

FRITES ET SALADE VERTE



FROMAGE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI - Amédée

LENTILLES EN VINAIGRETTE

PECHE DU JOUR SAUCE HOLLANDAISE



PIZZA MARGUARITA

RIZ AUX PETITS LEGUMES

FROMAGE

LIEGEOIS AU CHOCOLAT

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

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 2 au 6 avril 2018

LUNDI - Sandrine

FERIE

MARDI - Richard

FEUILLETE AU FROMAGE

ROTI DE PORC SAUCE BRUNE

HACHIS PARMENTIER

PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PERSILLES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

JEUDI - Irène

CONCOMBRE BULGARE

NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE

ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE

GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE

FROMAGE DE BERGUES

TARTE AUX POMMES

VENDREDI - Célestin

POTAGE POIREAUX MAISON

CARBONARA DE SAUMON MAISON

OMELETTE AU FROMAGE

PATES ET CAROTTES AU CUMIN

FROMAGE

YAOURT NATURE SUCRE

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.