

api

Conception CréA

# Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 9 au 13 avril 2018

## LUNDI - Gauthier

THON MAYONNAISE SUR SALADE

### JAMBON BLANC

**FILET DE POISSON MEUNIERE AU CITRON**  
**GRATIN DAUPHINOIS ET FONDUE DE POIREAUX**

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

## MARDI - Fulbert

CREME DUBARRY MAISON

**AIGUILLETTES DE VOLAILLE AUX HERBES DE PROVENCE**

**LASAGNES A LA BOLOGNAISE MAISON**

**PATES ET RATATOUILLE**

FROMAGE

BARRE BRETONNE A LA CREME ANGLAISE

## JEUDI - Jules

RADIS CROQ'AU SEL

**CARBONNADE FLAMANDE**

**ROTI DE PORC AU MAROILLES**

**Frites et SALADE VERTE**

FROMAGE

FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

## VENDREDI - Ida

SALADE DE POIS CHICHES ET MAIS

**PECHE DU JOUR**

**CHIPOLATAS**

**JULIENNE DE LEGUMES ET SEMOULE**

FROMAGE

COMPOTE TOUS FRUITS

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 Créativité

# Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 16 au 20 avril 2018

## LUNDI - Benoît

POTAGE DE LEGUMES MAISON

**STEAK HACHE SAUCE BARBECUE**

**PALETTE DE PORC A LA DIABLE**

**POMMES DE TERRE SAUTEES ET SALADE VERTE**

FROMAGE

ILE FLOTTANTE

## MARDI - Anicet

CHAMPIGNONS PERSILLES

**POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA**

**PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE**

**CAROTTES VICHY ET CŒUR DE BLE**

FROMAGE

PALMIER MAISON

## JEUDI - Emma

BETTERAVES ROUGES AUX POMMES

**SAUCISSE DE STRASBOURG**

**BŒUF BOURGUIGNON**

**DUO DE PUREES DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE**

FROMAGE

YAOURT AROMATISE

## VENDREDI - Odette

ŒUF DUR MAYONNAISE

**GRATIN DE POISSON MAISON**

**ROTI DE DINDE SAUCE CREME**

**RIZ SAFRANE ET EPINARDS**

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

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 CréA

# Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 7 au 11 mai 2018

<p><b>LUNDI - Gisèle</b> CELERI REMOULADE <b>RAVIOLI AU GRATIN</b> <b>MEDAILLON DE POISSON</b> <b>PATES ET JULIENNE DE LEGUMES</b> FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT</p>
<p><b>MARDI - Victoire 1948</b>  <b>FERIE</b></p>
<p><b>JEUDI - Ascension</b>  <b>FERIE</b></p>
<p><b>VENDREDI - Estelle</b>  <b>FERME</b></p>

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.