

api

Conception Créative

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 15 au 19 janvier 2018

LUNDI - Rémi

PÊCHE AU THON

ROTI DE PORC AU THYM

BOLOGNAISE

COQUILLETTES ET BROCOLIS

FROMAGE

FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE



MARDI - Marcel

CÉLÉRI RAPE AU CURRY

ESCALOPE DE DINDE AU BLEU

JAMBON BLANC

POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

JEUDI - Prisca

CRÈME DE POTIRON MAISON

SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES

BOUL'AGNEAU AUX EPICES

CAROTTES VICHY ET SEMOULE

FROMAGE

ECLAIR AU CHOCOLAT

VENDREDI - Marius

SALADE PIEMONTAISE

PÊCHE DU JOUR

CREPE AU FROMAGE

POIREAUX A LA CREME ET RIZ PILAF

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

api

Conception Créative

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 22 au 26 janvier 2018

LUNDI - Vincent

ŒUF DUR MAYONNAISE

SAUTE D'AGNEAU AUX EPICES

NUGGETS DE VOLAILLE

LEGUMES COUSCOUS ET BOULGOUR

FROMAGE

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

MARDI - Alphonse

CHOU BLANC AUX RAISINS

TARTIFLETTE

FILET DE MERLU SAUCE AURORE

POMMES VAPEUR ET SALADE VERTE

FROMAGE

CREME DESSERT VANILLE

JEUDI - Conv. S. Paul

MACEDOINE DE LEGUMES

ROTI DE DINDE A LA CREME

BŒUF MODE A L'ANCIENNE

PATES ET FLAN DE POTIRON

FROMAGE

YAOURT LOCAL

VENDREDI - Paul

FEUILLETE AU FROMAGE

MARMITE DE POISSON

NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE

EPINARDS ET RIZ PILAF

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 Créative

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 29 au 2 février 2018

LUNDI - Gildas

SALADE OCEANE AU SURIMI

CARBONARA MAISON

BOLOGNAISE MAISON

TORTI ET CAROTTES BRAISEES

FROMAGE

COMPOTE DE POMMES

MARDI - Martine

CELERI AUX RAISINS

BŒUF AUX POIVRONS



FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE FROMAGE BLANC CITRONNE

CHOU FLEUR PERSILLE ET RIZ SAFRANE

FROMAGE

FLAN NAPPE AU CAMEL

JEUDI - Ella

POTAGE DE LEGUMES MAISON A LA VACHE QUI RIT

PILONS DE POULET TEX MEX

MEDAILLON DE PORC AU CAMEL



POTATOES ET SALADE VERTE

FROMAGE

CREPE DE LA CHANDELEUR

VENDREDI - Présentation

LENTILLES A L'ECHALOTE

PECHE DU JOUR



MERGUEZ SAUCE TOMATE BASILIC

BRUNOISE DE LEGUMES ET SEMOULE

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 Créative

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 5 au 9 février 2018

LUNDI - Agathe

POTAGE DE POIREAUX MAISON

SAUTE DE PORC AUX OLIVES

BOULETTES DE BŒUF A LA PROVENCALE

FRITES ET SALADE VERTE

FROMAGE

LIEGEOIS AU CHOCOLAT



MARDI - Gaston

QUICHE AU FROMAGE

AIGUILLETES DE POULET FACON CRUMBLE

GRATIN DE POISSON

PIPERADE DE LEGUMES ET RIZ

FROMAGE

ABRICOT AU SIROP AU COULIS DE FRUITS



JEUDI - Joséphine

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE

NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE

GOULASH DE BŒUF AUX BLETTES

PUREE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS

FROMAGE DE BERGUES

GATEAU ROULE A LA CONFITURE



VENDREDI - Apolline

SALAMI ET PETITS OIGNONS

OMELETTE AU FROMAGE

CARBONARA DE SAUMON MAISON

BROCOLIS ET MACARONI

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 Créative

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 12 au 16 février 2018

LUNDI - Félix

MACEDOINE DE LEGUMES A LA RUSSE

CORDON BLEU

FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE

RATATOUILLE ET SEMOULE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Béatrice

CELERI RAPE AU CITRON

LASAGNES A LA BOLOGNAISE MAISON

SAUTE DE DINDE FACON GRAND MERE

PATES ET JULIENNE DE LEGUMES

FROMAGE

DESSERT DU MARDI GRAS

JEUDI - Claude

ŒUF DUR AU THON

BŒUF AU CURRY

PAVE DE POULET AU ROMARIN

POMMES GRENAILLES ET SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI - Julienne

SOUPE A L'OIGNON MAISON ET CROUTONS

PECHE DU JOUR

QUICHE AU FROMAGE

PUREE DE POTIRON ET PUREE DE POMMES DE TERRE

FROMAGE

YAOURT AROMATISE

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.