

Collège Immaculée Conception Bailleul

Semaine du 5 au 9 novembre 2018

LUNDI - Sylvie

EMIETTE DE COLIN

RAVIOLI

SAUTE DE DINDE FORESTIER

PENNE AU FROMAGE ET HARICOTS VERTS

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Bertille

SOUPE OIGNONS ET CROUTONS

TARTIFLETTE GARNIE

BROUILLADE D'ŒUF

POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE

FROMAGE

GATEAU DE SAVOIE

JEUDI - Geoffroy

CAROTTES MIMOSA

BŒUF AU SPECULOOS

PAVE DE POULET AUX HERBES

POMMES DE TERRE ROTIES AU ROMARIN ET ENDIVES BRAISEES

FROMAGE

VERRINE DE POTIMARRON AU CARAMBAR

VENDREDI - Théodore

SALADE DE PERLES MARINES

PECHE DU JOUR

CHIPOLATAS

BRUNOISE DE LEGUMES ET RIZ

FROMAGE

SALADE DE 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 ENTRAÎNER 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 novembre 2018

LUNDI - Christian

BETTERAVES ROUGES AU GOUDA
STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE
ESCALOPE DE PORC CHARCUTIERE
POMMES DE TERRE RISSOLEES ET SALADE MELANGEE
FROMAGE
CREME DESSERT AU CAMEL

MARDI - Brice

QUICHE AU FROMAGE
ROTI DE DINDE FARCI
BŒUF MODE
BROCOLIS ET CŒUR DE BLE
FROMAGE
POMME CUITE A LA CANNELLE

JEUDI - Albert

CONCOMBRE BULGARE
CARBONARA DE JAMBON
CARBONARA DE SAUMON
PATES ET EPINARDS
FROMAGE
YAOURT AROMATISE

VENDREDI - Marguerite

SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
OMELETTE AU PAPRIKA
HAUT DE CUISSE DE POULET AU THYM
RATATOUILLE 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.

*Collège Immaculée Conception
Bailleul*

Semaine du 19 au 23 novembre 2018

LUNDI - Tanguy

VELOUTE DE LEGUMES A LA VACHE QUI RIT

MERGUEZ AU JUS

FILET DE MERLU SAUCE AU VIN BLANC

JULIENNE DE POIVRONS ET TORTI

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

MARDI - Edmond

ŒUF DUR MIMOSA

SAUTE DE PORC BASQUAISE

SAUTE DE BŒUF AU CURRY

POMMES NOISETTE ET HARICOTS BEURRE

FROMAGE

ANANAS ET BRISURES DE COOKIES

JEUDI - Cécile

SALADE DU CHEF

CHILI CON CARNE

AIGUILLETES DE POULET CORN FLAKES

RIZ ET CAROTTES AU JUS

FROMAGE

YAOURT LOCAL

VENDREDI - Clément

CELERI A LA MIMOLETTE

PECHE DU JOUR

NORMANDIN DE VEAU

SEMOULE ET FLAN DE POTIRON

FROMAGE

TARTE AUX POMMES GRILLAGEE

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.