

api

Conception CréA

# Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 6 au 10 novembre 2017

**LUNDI - Bertille**

EMIETTE DE COLIN

**BOLOGNAISE**

**SAUTE DE DINDE FORESTIER**

**PENNE AU FROMAGE ET HARICOTS VERTS**

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

**MARDI - Carine**

SOUPE OIGNONS ET CROUTONS

**TARTIFLETTE GARNIE**

**BROUILLADE D'ŒUF**

**POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE**

FROMAGE

GATEAU DE SAVOIE

**JEUDI - Théodore**

CHOU FLEUR MIMOSA

**BŒUF AU SPECULOOS**

**PAVE DE POULET AUX HERBES**

**FRITES ET ENDIVE BRAISÉE**

FROMAGE

LIEGEOIS AU CHOCOLAT

**VENDREDI - Léon**

SALADE DE PERLES MARINES

**PECHE DU JOUR**

**KEFTA D'AGNEAU AUX EPICES DOUCES**

**BRUNOISE DE LEGUMES ET RIZ**

FROMAGE

SALADE DE FRUITS

MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

\*menus établis sous réserve 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.

api

Conception Créativité

# Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 13 au 17 novembre 2017

## LUNDI - Brice

BETTERAVES ROUGES AU GOUDA

**STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE**

**ESCALOPE DE PORC CHARCUTIERE**

**POMMES DE TERRE RISSOLEES ET SALADE MELANGEE**

*FROMAGE*

CREME DESSERT AU CARAMEL

## MARDI - Sidoine

QUICHE AU FROMAGE

**ROTI DE DINDE FARCIS**

**BŒUF MODE**

**BROCOLIS ET CŒUR DE BLE**

*FROMAGE*

POMME CUITE A LA CANNELLE

## JEUDI - Marguerite

CONCOMBRE BULGARE

**CARBONARA DE JAMBON**

**CARBONARA DE SAUMON**

**PATES ET EPINARDS**

*FROMAGE*

YAOURT LOCAL

## VENDREDI - Elisabeth

SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS

**OMELETTE AU PAPRIKA**

**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

## 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 20 au 24 novembre 2017**

<b>LUNDI - Edmond</b> VELOUTE DE LEGUMES A LA VACHE QUI RIT <b>MERGUEZ AU JUS</b> <b>FILET DE MERLU SAUCE AU VIN BLANC</b> <b>JULIENNE DE POIVRONS ET TORTI</b> <i>FROMAGE</i> FRUIT DE SAISON
<b>MARDI - Prés. Marie</b> SALADE DU CHEF <b>SAUTE DE PORC AUX FRUITS SECS</b> <b>AIGUILLETES DE POULET CORN FLAKES</b> <b>POMMES NOISETTE ET HARICOTS BEURRE</b> <i>FROMAGE</i> FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE
<b>JEUDI - Clément</b> ŒUF DUR MIMOSA <b>CHILI CON CARNE</b> <b>SAUTE DE DINDE AU CURRY</b> <b>RIZ ET CAROTTES AU JUS</b> <i>FROMAGE</i> ANANAS ET BRISURES DE COOKIES
<b> VENDREDI - Flora</b> CELERI A LA MIMOLETTE <b>PECHE DU JOUR</b> <b>JOUE DE BŒUF</b> <b>SEMOULE ET FLAN DE POTIRON A LA VANILLE</b> <i>FROMAGE</i> TARTE AUX POMMES GRILLAGEE



MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

\*menus établis sous réserve 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.