

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 29 au 2 juin 2017

LUNDI - Aymar

MELON

TOMATE FARCIE

GRATIN DE POISSON

RIZ ET JULIENNE DE LEGUMES

FROMAGE

TARTE AU FLAN

MARDI - Ferdinand

PIZZA AU FROMAGE

ESCALOPE DE DINDE A LA MOUTARDE

CHIPOLATAS

PETITS POIS CAROTTES ET POMMES FONDANTES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

JEUDI - Justin

CONCOMBRE BULGARE

CARBONNADE FLAMANDE

JAMBON BLANC

FRITES ET SALADE VERTE

FROMAGE

PECHE AU SIROP COULIS DE FRUITS

VENDREDI - Blandine

PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS

PECHE DU JOUR

NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE

BROCOLIS ET BLE

FROMAGE

YAOURT NATURE SUCRE

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 5 au 9 juin 2017

LUNDI - L. Pentecôte

FERIE

MARDI - Norbert

SALADE BUFFALO (salade, tomate, maïs)

CHEESEBURGER

FRITES

FROMAGE

GLACE VANILLE/CHOCOLAT

JEUDI - Médard

RADIS CROQ AU SEL

FILET DE POISSON SAUCE AU CITRON

CARBONARA

PATES ET POEELE DE COURGETTES

FROMAGE DE BERGUES

FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS

VENDREDI - Diane

CREPE AU FROMAGE

ROTI DE PORC AU JUS

OMELETTE AUX POIVRONS

PIPERADE DE LEGUMES 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.

Animation USA

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 12 au 16 juin 2017

LUNDI - Guy

CHOU FLEUR MIMOSA

LASAGNES A LA BOLOGNAISE

CARBONARA DE POISSON

PATES AUX LEGUMES

FROMAGE

LIEGEOIS AU CHOCOLAT

MARDI - Antoine de P.

ŒUF DUR MAYONNAISE

EMINCE DE DINDE SAUCE FORESTIERE

JAMBON BLANC

HARICOTS VERTS PERSILLES ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

FROMAGE

YAOURT AROMATISE

JEUDI - Germaine

TOMATE A L'EMMENTAL

BŒUF AUX OLIVES

CUISSÉ DE POULET ROTI AU JUS

POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES ET CAROTTES AU JUS

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI - J. F. Régis

MELON

PECHE DU JOUR

BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY

#REF!

FROMAGE

CHOU A LA CREME

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 19 au 23 juin 2017

LUNDI - Romuald

#REF!

ROTI DE PORC SAUCE ORLOFF
TOMATE FARCIE
SEMOULE ET CAVIAR D'AUBERGINES
FROMAGE

SALADE DE FRUITS MAISON

MARDI - Silvère

PIZZA AUX POIVRONS

PAVE DE COLIN A LA NAPOLITAINE
SAUTE DE DINDE AU ROMARIN
EPINARDS BECHAMEL ET PATES
FROMAGE

FROMAGE BLANC FACON STRACIATELLA

JEUDI - Alban

COURGETTES RAPEES A LA BULGARE

STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AU POIVRE DOUX
FRICADELLE SAUCE KETCHUP
FRITES ET SALADE VERTE
FROMAGE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI - Audrey

TABOULE AUX ASPERGES

BOEUF A LA PROVENCALE
FILET DE HOKI MEUNIERE
HARICOTS BEURRE ET RIZ CATALAN
FROMAGE

CREME DESSERT AU CAMEL

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.

Collège Immaculée Conception Bailleul



Semaine du 26 au 30 juin 2017

<p>LUNDI - Anthelme PASTIQUE CORDON BLEU BLANQUETTE DE LA MER JULIENNE DE LEGUMES ET PATES FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>
<p>MARDI - Fernand TOMATE MOZZARELLA SAUTE DE PORC AUX OLIVES ET CITRON MOUSSAKA RIZ AU PARMESAN ET COURGETTES A L'AIL FROMAGE TIRAMISU</p>
<p>JEUDI - Pierre-Paul BETTERAVES ROUGES PERSILLEES OMELETTE AUX HERBES JAMBON BLANC POMMES DE TERRE RISSOLEES ET SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
<p>VENDREDI - Martial FEUILLETE HOT DOG PECHE DU JOUR PAVE DE POULET AU THYM SEMOULE AU CURRY ET RATATOUILLE FROMAGE FLAN VANILLE</p>

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 3 au 7 juillet 2017

LUNDI - Thomas

MENU DU CHEF

MARDI - Florent

MENU DU CHEF

JEUDI - Mariette

MENU DU CHEF

VENDREDI - Raoul

MENU DU CHEF

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.