

# Collège Immaculée Conception Bailleul



api

Conception Créativité

Semaine du 4 au 8 septembre 2017

## LUNDI - Rosalie

CAROTTES RAPEES AU GOUDA

**ROTI DE PORC SAUCE BRUNE  
OU STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE  
FRITES ET SALADE VERTE**

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

## MARDI - Raïssa

MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS

**TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE  
OU FILET DE POISSON MEUNIÈRE AU CITRON  
RIZ ET BRUNOISE DE LEGUMES**

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

## JEUDI - Reine

PIZZA

**PAVE DE POULET AU THYM  
OU SAUCISSE DE STRASBOURG  
RATATOUILLE ET SEMOULE**

FROMAGE

CREME DESSERT VANILLE

## VENDREDI - Nativité

MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE

**CARBONARA DE SAUMON MAISON  
OU SAUTE DE VOLAILLE AU CURRY  
MACARONI ET HARICOTS VERTS**

FROMAGE

TARTE AU CHOCOLAT

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



api

Conception Créatif

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

**LUNDI - Adelphe**

CREVETTES SAUCE COCKTAIL

**NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE**

**OU ROTI DE BŒUF SAUCE CHORON**

**DUO DE PUREES DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE**

FROMAGE

SALADE DE FRUITS FRAIS

**MARDI - Apollinaire**

MELON

**ROTI DE PORC AUX OIGNONS**

**OU TORTILLAS ESPAGNOLE**

**POMMES DE TERRE ROTIES ET HARICOTS BEURRE**

FROMAGE

FLAN AU CHOCOLAT

**JEUDI - La Ste Croix**

FEUILLETE AU FROMAGE

**VEAU MARENGO**

**OU GRATIN DE PATES AU THON**

**TOMATE AU FOUR ET TORTI**

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

**VENDREDI - Roland**

BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE

**PECHE DU JOUR**

**OU ALOUETTE DE BŒUF SAUCE AU BASILIC**

**BLE AUX PETITS LEGUMES**

FROMAGE

**CHOU VANILLE AU COULIS DE MYRTILLE**



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



api

Conception Créativité

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

## LUNDI - Nadège

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE

**CARBONARA MAISON**

**OU GRATIN DE FRUITS DE MER**

**MINI PENNE ET COURGETTES**

*FROMAGE*

LIEGEOIS VANILLE

## MARDI - Emilie

ŒUF DUR MAYONNAISE

**GOULASH DE BŒUF**

**OU SAUCISSE DE VOLAILLE**

**PIPERADE DE LEGUMES ET SEMOULE**

*FROMAGE*

FRUIT DE SAISON

## JEUDI - Matthieu

CHOU BLANC RAPE AUX POMMES ET GOUDA

**PAVE DE POULET AU PAPRIKA**

**OU CALAMAR A LA ROMAINE**

**POTATOES ET SALADE VERTE**

*FROMAGE*

YAOURT LOCAL

## VENDREDI - Candide

TOMATE AU BASILIC

**CREPINETTE AUX OIGNONS**

**OU TAJINE D'AGNEAU**

**BROCOLIS ET RIZ**

*FROMAGE*

ECLAIR AU CHOCOLAT

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



api

Conception Créativité

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

**LUNDI - Hermann**

MACEDOINE DE LEGUMES

**CARBONNADE FLAMANDE**

**OU FICELLE PICARDE**

**POMMES DE TERRE ROTIES ET FONDUE DE POIREAUX**

*FROMAGE*

CREME BRULEE

**MARDI - Damien**

TOAST DU CHTI AU MAROILLES

**PALETTE DE PORC A LA DIABLE**

**OU JOUE DE BŒUF**

**CAROTTES VICHY ET COQUILLETES**

*FROMAGE*

SALADE DE FRUITS

**JEUDI - Venceslas**

VELOUTE DE COURGETTES A LA VACHE QUI RIT

**NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE**

**OU AIGUILLETES DE POULET AU CITRON**

**FRITES ET SALADE VERTE**

*FROMAGE*

FRUIT DE SAISON

**VENDREDI - Michel**

SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS

**PECHE DU JOUR**

**OU COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE**

**JULIENNE DE LEGUMES ET RIZ**

*FROMAGE*

YAOURT AROMATISE

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



api

Conception CréA

Semaine du 2 au 6 octobre 2017

**LUNDI - Léger**

CHOU FLEUR MIMOSA

**CORDON BLEU A LA NAPOLITAINE  
OU FILET DE MERLU SAUCE OSEILLE  
RATATOUILLE ET BLE**

*FROMAGE*

FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE

**MARDI - Gérard**

CELERI REMOULADE

**ROTI DE PORC AU JUS  
OU RAVIOLI AU GRATIN  
PATES PAPILLONS AU FROMAGE ET HARICOTS VERTS**

*FROMAGE*

TARTE AUX POMMES

**JEUDI - Fleur**

CONCOMBRE A LA FETA

**CRUMBLE DE POISSON MAISON  
OU POULET TEX MEX  
POELEE BRETONNE (chou fleur/brocolis) ET RIZ SAFRANE**

*FROMAGE DE BERGUES*

**ILE FLOTTANTE AU CARAMEL D'EPICES**

**VENDREDI - Bruno**

PATE DE CAMPAGNE

**TORTILLAS ESPAGNOLE  
OU SAUTE DE VEAU AUX POIVRONS  
POMMES DE TERRE FONDANTES ET PIPERADE DE LEGUMES**

*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.