

# COLLÈGE IMMACULÉE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local



Repas végétarien



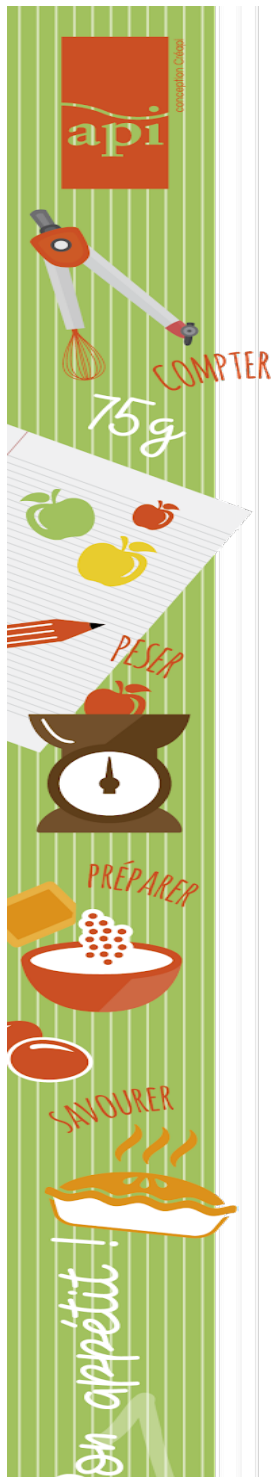
Pêche durable



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



| jeudi 05 janvier  | vendredi 06 janvier   |
|---|---|
| fêtons les Edouard  | fêtons les Epiphanie  |
| DUO DE CRUDITÉS<br>(CÉLERI, CAROTTES)   | SALADE DE PÂTES AU<br>PESTO ET THON   |
| OU PAMPLEMOUSSE<br>SURIMI   | <b>OU VELOUTÉ AU<br/>POTIRON LOCAL AU<br/>CURRY</b>  |
| LASAGNES<br>BOLOGNAISE  | <b>CASSOLETTE DE LA MER<br/>MSC</b>                  |
| OU LASAGNES DE<br>LÉGUMES   | OU CHIPOLATA SAUCE<br>AUX HERBES  |
| SALADE VERTE  | <b>POMMES DE TERRE<br/>LOCALES AU PAPRIKA</b>      |
| VACHE QUI RIT   | HARICOTS VERTS À L'AIL  |
| LIÉGEOIS VANILLE  | FROMAGE   |
| <b>OU BROWNIE DU CHEF</b>  | <b>GALETTE DES ROIS</b>   |
|   | OU FRUIT DE SAISON  |












# COLLÈGE IMMACULÉE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local 

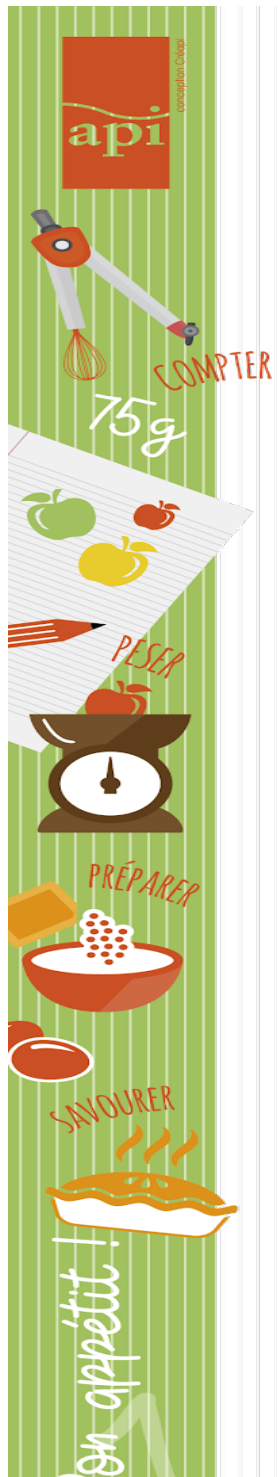
Pêche durable 

Repas végétarien 

Réalisé par le chef 

| lundi 09 janvier   | mardi 10 janvier  | jeudi 12 janvier   | vendredi 13 janvier   |
|--|---|--|---|
| fêtons les Alice   | fêtons les Guillaume  | fêtons les Marguerite  | fêtons les Yvette   |
| CAROTTES RÂPÉES<br>VINAIGRETTE   | ROSETTE TRANCHÉE ET<br>CORNICHONS   | POTAGE<br>PARMENTIER   | <b>SALADE LOCALE<br/>FROMAGÈRE</b>         |
| OU SALADE<br>D'AGRUMES   | OU POIREAUX<br>VINAIGRETTE  | OU MACÉDOINE DE<br>LÉGUMES   | OU TABOULÉ ORIENTAL   |
| JAMBON BRAISÉ  | BOULETTES D'AGNEAU  | CARBONARA DE<br>LÉGUMES             | <b>FILET DE COLIN MSC<br/>SAUCE CRÈME</b>  |
| <b>OU FILET DE MERLU<br/>MSC SAUCE<br/>ESTRAGON</b>  | OU BOULETTES TOMATE<br>BASILIC  | OU NUGGETS   | OU CORDON BLEU DE<br>DINDE  |
| POMMES DE TERRE<br>RISSOLÉES   | SEMOULE   | TORSADES   | RIZ PILAF   |
| <b>SALADE VERTE<br/>LOCALE</b>                      | LÉGUMES COUSCOUS  | CAROTTES À LA<br>CRÈME   | ÉPINARDS À LA CRÈME   |
| EDAM   | EMMENTAL  | SAINT NECTAIRE   | MIMOLETTE   |
| CHOIX DE FRUITS DE<br>SAISON   | <b>YAOURT LOCAL</b>            | <b>ILE FLOTTANTE DU<br/>CHEF</b>  | FRUIT DE SAISON   |
| OU FROMAGE BLANC À<br>LA CONFITURE   | OU FRUIT DE SAISON  | OU FRUIT DE SAISON   | <b>OU CAKE AUX POMMES<br/>DU CHEF</b>    |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.











# COLLÈGE IMMACULÉE CONCEPTION BAILLEUL

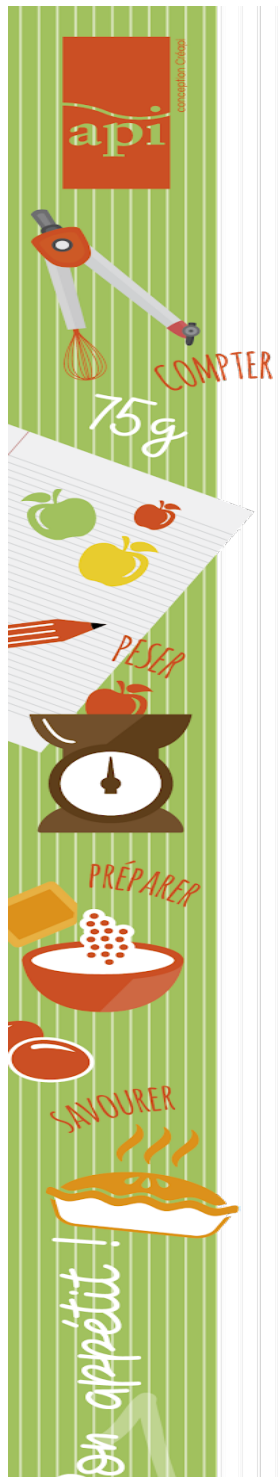
- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 

Réalisé par le chef 












Repas à thème "La Savoie"

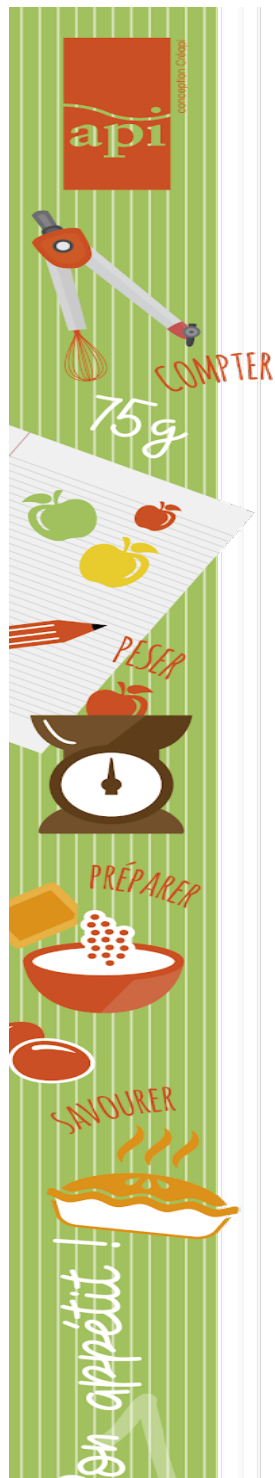
| lundi 16 janvier  | mardi 17 janvier  | jeudi 19 janvier  | vendredi 20 janvier  |
|---|---|---|--|
| fêtons les Marcel   | fêtons les Roseline   | fêtons les Marius   | fêtons les Sébastien   |
| <b>RILLETTE DE COLIN D'ALASKA MSC</b>  | POTAGE AUX LÉGUMES  | VELOUTÉ DE POTIRON À LA TOMME DE SAVOIE   | <b>CHOU BLANC LOCAL AUX POMMES VINAIGRETTE</b>  |
| OU CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE  | OU HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES VINAIGRETTE   | OU HOUMOUS ET SES CROÛTONS  | OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE   |
| CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES  | BOULETTES DE SOJA  | TARTIFLETTE SAVOYARDE   | <b>WATERZOÏ DE COLIN MSC</b>                    |
| OU QUICHE AU FROMAGE                 | OU POULET FAÇON PAËLLA  | OU OMELETTE AU FROMAGE           | OU NORMANDIN DE VEAU   |
| POMMES DE TERRE LYONNAISES  | RIZ AUX PETITS LÉGUMES  | SALADE VERTE  | BLÉ À LA TOMATE  |
| POÊLÉE DE CHOUX   |   |   | JULIENNE DE LÉGUMES  |
| TOMME NOIRE   | MIMOLETTE   | CANTADOU  | FROMAGE  |
| BANANE AU CHOCOLAT  | FROMAGE BLANC À LA CASSONADE  | <b>GÂTEAU DE SAVOIE DU CHEF</b>  | <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>                  |
| OU DONUTS   | OU FRUIT DE SAISON  | OU FRUIT DE SAISON  | OU YAOURT AUX FRUITS   |




# COLLÈGE IMMACULÉE CONCEPTION BAILLEUL

- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 









| lundi 23 janvier                     | mardi 24 janvier  | jeudi 26 janvier   | vendredi 27 janvier  |
|--------------------------------------|---|--|--|
| fêtons les Alphonse                  | fêtons les François   | fêtons les Paul  | fêtons les Angèle  |
| ÉMINCÉ DE CHAMPIGNONS<br>VINAIGRETTE | POTAGE DE LÉGUMES   | CRÊPE AU FROMAGE   | CHOU BLANC AUX<br>POMMES   |
| OU COLESLAW                          | <b>OU POIREAUX LOCAUX</b>                            | OU CAROTTES RÂPÉES   | <b>OU POTIRON LOCAL<br/>RÂPÉ</b>                            |
| SAUCISSE DE<br>STRASBOURG            | OMELETTE AU FROMAGE                                  | RÔTI DE PORC SAUCE<br>CHARCUTIÈRE  | <b>FILET DE POISSON<br/>MEUNIÈRE MSC SAUCE<br/>TARTARE</b>  |
| OU ESCALOPE DE DINDE<br>SAUCE CRÈME  | OU SAUTÉ DE PORC<br>SAUCE AU MIEL   | OU BOLOGNAISE DE<br>LENTILLES CORAIL   | RÔTI DE DINDE À LA<br>DIJONNAISE   |
| FRITES                               | BLÉ AUX LÉGUMES   | TORTIS   | RIZ  |
| SALADE VERTE                         | <b>POÊLÉE DE CAROTTES ET<br/>BUTTERNUT LOCALE</b>  | PETITS LÉGUMES   | FONDUE DE POIREAUX   |
| CAMEMBERT                            | FROMAGE   | EDAM   | EMMENTAL   |
| FROMAGE BLANC À<br>CUSTOMISER        | FRUIT DE SAISON   | <b>TARTE AU CHOCOLAT DU<br/>CHEF</b>  | <b>SALADE DE FRUITS DU<br/>CHEF</b>                       |
| OU FRUIT DE SAISON                   | <b>OU CLAFOUTIS DU CHEF</b>                        | OU FRUIT DE SAISON   | OU PANNA COTTA   |



## COLLÈGE IMMACULÉE CONCEPTION BAILLEUL

- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 



| lundi 30 janvier   | mardi 31 janvier  | jeudi 02 février   | vendredi 03 février   |
|--|---|--|---|
| fêtons les Martine   | fêtons les Marcelle   | fêtons les Présentation  | fêtons les Blaise   |
| BETTERAVES AUX POMMES                           | <b>VELOUTÉ DE POIREAUX LOCAUX</b>  | CAROTTES CUITES AU CUMIN ET CITRON   | SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS   |
| <b>OU CHOU ROUGE LOCAL</b>                      | OU MACÉDOINE DE LÉGUMES   | OU POTAGE DE LÉGUMES   | OU ROULADE DE JAMBON  |
| POULET FAÇON TEX-MEX   | NUGGETS DE BLÉ                     | NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE   | <b>FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE</b>          |
| <b>OU FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX ÉPICES</b>  | OU RÔTI DE PORC AU MIEL ET MOUTARDE   | OU TORTILLA À L'ESPAGNOLE  | OU AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME  |
| SEMOULE  | COQUILLETES   | FRITES   | <b>DUO DE GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES</b>  |
| POÊLÉE MEXICAINE   | HARICOTS VERTS AU FOUR  | SALADE VERTE   | ET DE CHOU-FLEUR  |
| SAINTE PAULINE   | GOUDA   | CHÈVRE   | CARRÉ FRAIS   |
| FRUIT DE SAISON  | VELOUTÉ   | <b>CRÊPES DE LA CHANDELEUR</b>   | FRUIT DE SAISON   |
| OU MOUSSE AU CITRON  | OU FRUIT DE SAISON  | OU FRUIT DE SAISON   | OU ANANAS RÔTI AU MIEL  |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COMPTER

75g



PESER



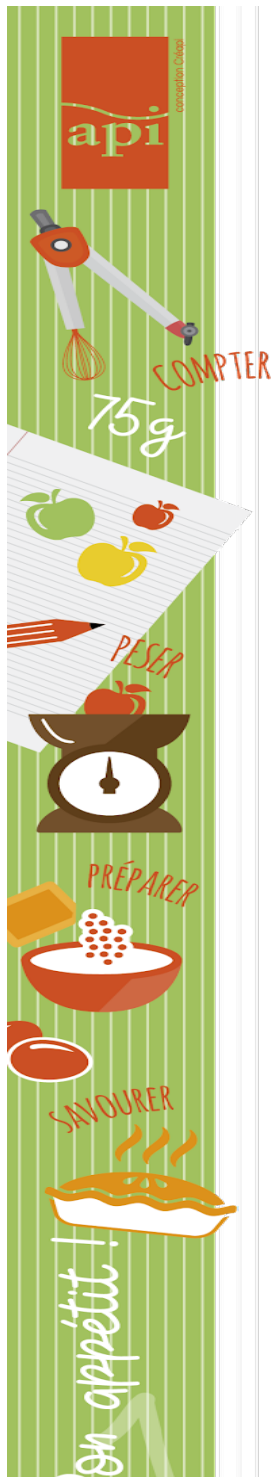
PRÉPARER



SAVOURER



Bon appétit!



# COLLÈGE IMMACULÉE CONCEPTION BAILLEUL

- Produit Local**
- Pêche durable**
- Repas végétarien**
- Réalisé par le chef**



## Repas à thème "L'Alsace"

| lundi 06 février                 | mardi 07 février                    | jeudi 09 février                                      | vendredi 10 février                    |
|----------------------------------|-------------------------------------|---|--|
| fêtons les Gaston                | fêtons les Eugénie                  | fêtons les Apolline                                   | fêtons les Arnaud                      |
| POTAGE CRÉCY                     | SALADE DE POIS CHICHE À L'ORIENTALE | TARTINE ALSACIENNE                                    | MÉLI MÉLO DE LÉGUMES CROQUANTS         |
| OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE | OU SALADE DE PERLES DE PÂTES        | OU SALADE STRASBOURGEOISE                             | OU MÂCHE AUX DÉS DE POIRES VINAIGRETTE |
| BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE          | <b>PALETTE À LA PROVENÇALE</b>      | CHOUROUTE   | CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE     |
| <b>OU BOLOGNAISE DU CHEF</b>     | <b>OU PARMENTIER DE POISSON MSC</b> | OU OMELETTE À L'ALSACIENNE                            | OU RÔTI DE PORC SAUCE POIVRE           |
| TORTIS                           | ECRASÉ DE POMMES DE TERRE           | <b>POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES</b>             | RIZ PILAF                              |
| PETITS LÉGUMES                   | SALADE VERTE                        | LÉGUMES CHOUROUTE                                     | JULIENNE DE LÉGUMES                    |
| CAMEMBERT                        | FROMAGE                             | GOUDA   | MIMOLETTE                              |
| <b>YAOURT LOCAL</b>              | <b>SALADE DE FRUITS DU CHEF</b>     | <b>TARTE FINE AUX POMMES ET À LA CANNELLE DU CHEF</b> | COMPOTE POMMES POIRES                  |
| OU ÉCLAIR AU CHOCOLAT            | OU SEMOULE AU LAIT                  | OU FRUIT DE SAISON                                    | OU FRUIT DE SAISON                     |