

# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

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.

Réalisé par le chef 








Repas à thème  
" Carnaval "

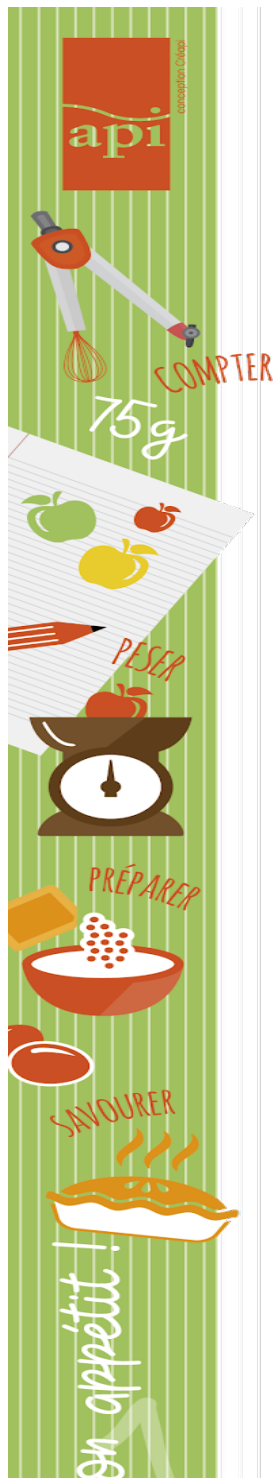
Produit Local 

Pêche durable 

Repas végétarien 

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
fêtons les Honorine	fêtons les Romain	fêtons les Charles	fêtons les Guénolé
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DU CARNAVAL	VELOUTÉ DE POTIRON
<b>OU CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE</b> 	OU LAITUE VINAIGRETTE		OU SALADE DE PERLES AU PESTO
JAMBON SAUCE CHARCUTIÈRE	OMELETTE AUX FINES HERBES 	BOULETTES SAUCE NAPOLIATINE	<b>FILET DE COLIN MSC FAÇON BORDELAISE</b> 
OU NUGGETS DE POISSON	OU BLANQUETTE DE DINDE SAUCE CRÈME	<b>OU WATERZOÏ DE POISSON MSC</b> 	OU CARBONNADE DE LÉGUMES 
PENNE RIGATE	RIZ	Frites	POMMES DE TERRE AU THYM
GRATINÉ DE CHOU FLEUR	LÉGUMES BLANQUETTE	SALADE MIXTE	FONDUE DE POIREAUX
PETIT MOULE	TOMME NOIRE	MAROILLES	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	GAUFRE	FRUIT DE SAISON
OU YAOURT AROMATISÉ	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	OU LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.













# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
fêtons les Colette	fêtons les Félicité	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien
SALADE DE CERVELAS	ENDIVES VINAIGRETTE	<b>VELOUTÉ DE POIREAUX LOCAUX</b> 	BETTERAVES ROUGES CRÈME CIBOULETTE
OU RADIS ROSE	OU POTAGE AUX LÉGUMES	OU PIZZA AU FROMAGE	OU OEUF DUR SAUCE COCKTAIL
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	POULET MARINÉ (AIGUILLETES POUR LES MATERNELLES)	PASTA PARTY SAUCE AUX FROMAGES 	<b>FILET DE COLIN MSC À LA MEXICAINE</b> 
<b>OU FILET DE MERLU MSC À L'ESTRAGON</b> 	<b>OU COLOMBO DE POISSON MSC</b> 	OU PASTA PARTY SAUCE CARBONNARA	OU BOULETTES TOMATES BASILIC 
<b>POMMES DE TERRE LOCALES FONDANTES</b> 	SEMOULE	PÂTES TORTIS	RIZ AU CURRY
BROCOLIS GRATINÉS	LÉGUMES RATATOUILLE	<b>BRAISÉ DE NAVETS ET CAROTTES LOCAL</b> 	POÊLÉE FAÇON MEXICAINE
TOMME BLANCHE	MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE	GOUDA
FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT LOCAL</b> 	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON
OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	<b>OU ÎLE FLOTTANTE DU CHEF</b> 



# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

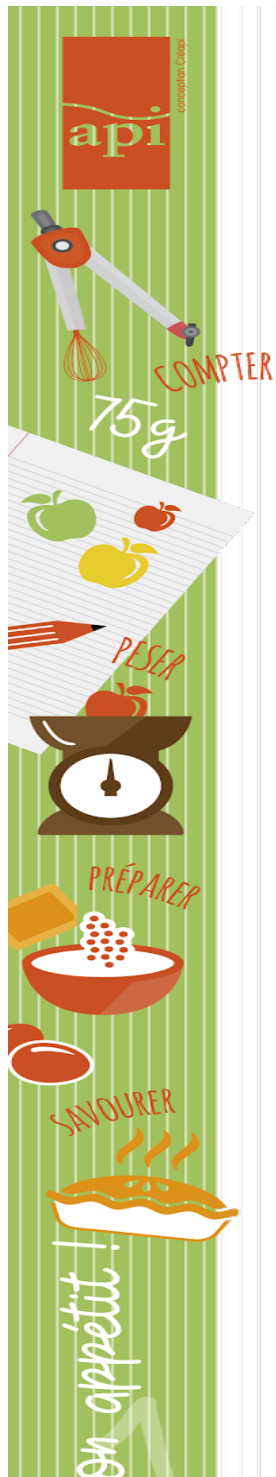
Produit Local

Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
fêtons les Rodrigue	fêtons les Mathilde	fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrick
POTAGE DE LÉGUMES	PIZZA FROMAGE	SALADE DE SAUCISSON À L'AIL	SALADE VINAIGRETTE
OU SALADE MEXICAINE (MAÏS ET HARICOTS ROUGES)	OU POMELO ET SURIMI	OU HOUMOUS ET SES CROÛTONS	OU VELOUTÉ DE LÉGUMES
FRICASSÉE DE VOLAILLE	SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	CARBONARA DE LÉGUMES	<b>FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE</b>
<b>OU FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH</b>	OU OMELETTE AU FROMAGE	OU PAUPIETTE DE DINDE	OU QUICHE AUX LEGUMES
RIZ CRÉOLE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	PENNE RIGATE	FRITES
<b>POELEE DE LEGUMES LOCAUX</b>	PETITS POIS CAROTTES	BROCOLIS À L'AIL	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>
BRIE	TOMME NOIRE	BÛCHE MI-CHÈVRE	BRIE
FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	COUPE BANANE CHOCOLAT	<b>YAOURT FERMIER LOCAL</b>	FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU FLAN PÂTISSIER	OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT AUX FRUITS











# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

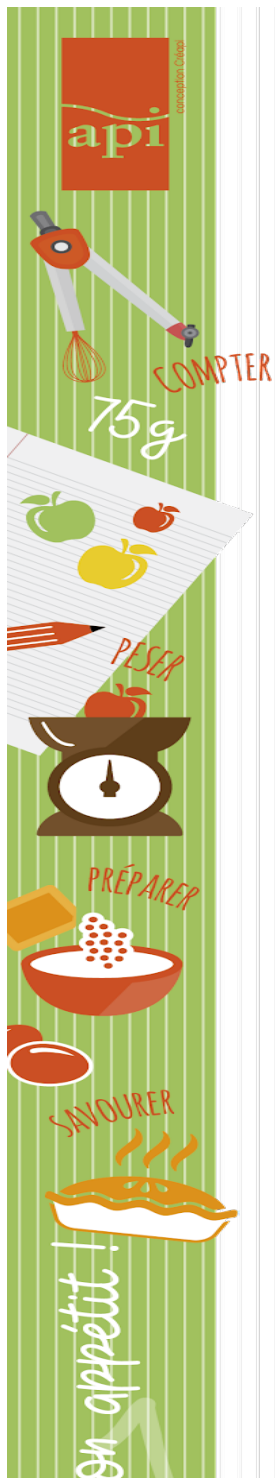
Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Victorien	fêtons les Catherine
SALADE COLESLAW	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES À L'ÉCHALOTE	SALADE AUX CROÛTONS
OU OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	OU CRÊPE AU FROMAGE	OU ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	OU CHOU BLANC AUX LARDONS
SAUTÉ DE POULET SAUCE CURRY	CHILI SIN CARNE 	CORDON BLEU DE DINDE	CASSOLETTE DE LA MER MSC 
OU OEUF DUR À LA FLORENTINE 	OU SAUTE DE PORC AU CAMEL	OU BRANDADE DE POISSON MSC 	OU BOULETTES TOMATES BASILIC 
PÂTES TORTIS	RIZ CRÉOLE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE
FONDUE D'ÉPINARDS	POÊLÉE FAÇON CHINOISE	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES AU CUMIN 
FROMAGE FONDU	CAMEMBERT	EDAM	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
OU ILE FLOTTANTE	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT












## COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
fêtons les Rupert	fêtons les Gontran	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin
<b>SALADE DU CHEF</b> 	BETTERAVES ROUGE À L'ÉCHALOTE	<b>SALADE CROQUANTE DU CHEF</b> 	FRIAND AU FROMAGE
OU CELERI AUX POMMES	OU ENDIVES AUX CROUTONS ET LARDONS	OU TABOULÉ LIBANAIS	OU SOUPE A L'OIGNON
RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE	COUSCOUS (BOULETTES D'AGNEAU ET MERGUEZ)	BOLOGNAISE DE LÉGUMES 	<b>FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE</b> 
<b>OU FILET DE COLIN MSC AUX ÉPICES</b> 	OU OMELETTE AUX FINES HERBES 	OU SAUCISSE CHIPOLATA	OU PANÉ DU FROMAGER 
POMMES DE TERRE GRENAILLE	SEMOULE	PENNE RIGATE	COEUR DE BLÉ
CHOU ROMANESCO	LÉGUMES COUSCOUS	CHOUX DE BRUXELLES AUX OIGNONS	<b>ET GRATIN DE CHOU FLEUR LOCAL</b> 
MIMOLETTE	SAINT PAULIN	CARRÉ FRAIS	TOME BLANCHE
PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON	<b>GÂTEAU AUX POMMES DU CHEF</b> 	FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	OU FRUIT DE SAISON	OU FLAN NAPPÉ CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COMPTER

75g



PESER



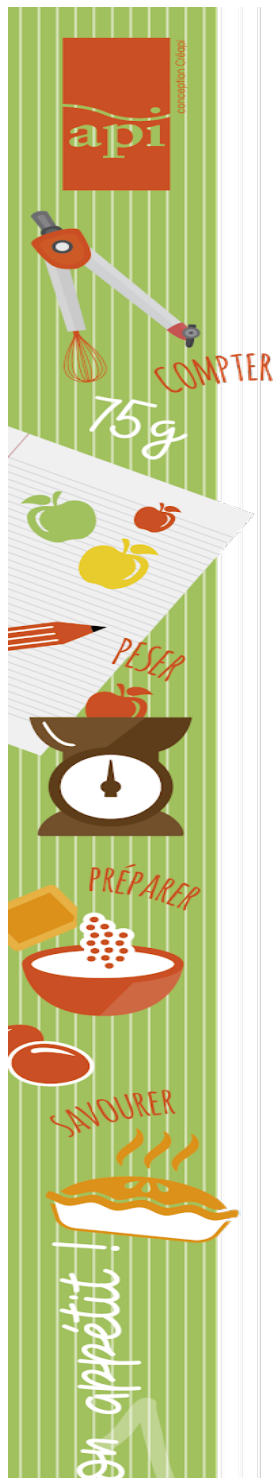
PRÉPARER



SAVOURER



en appétit!








# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

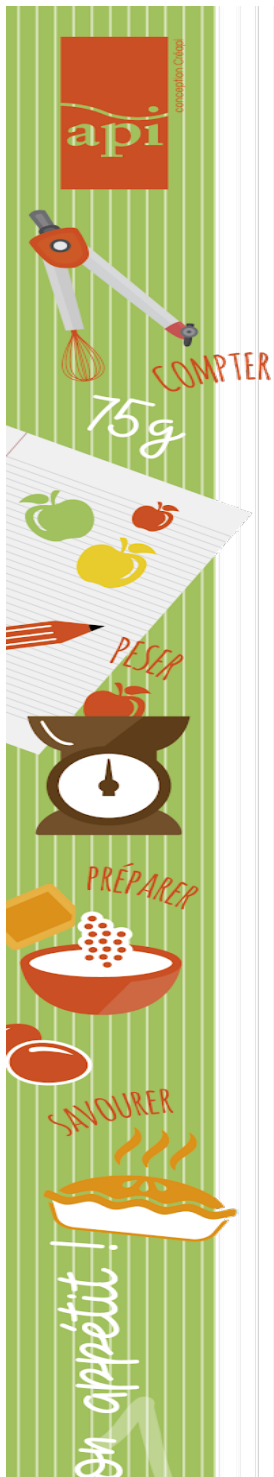
Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
fêtons les Richard	fêtons les Isidore	fêtons les Célestin	fêtons les Jean Baptiste
BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	SALADE ORIENTALE	SALADE COESLAW AUX POMMES ET CURRY	PIZZA AU FROMAGE
OU SALADE STRASBOURGEOISE	OU POIREAUX MIMOSA	OU PÊCHE AU THON	CAROTTES RÂPÉES AU CUMIN ET RAISINS
BOLOGNAISE DE LENTILLES ET LÉGUMES 	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	PAELLA AU POULET	BEIGNETS DE POISSON SAUCE BEARNAISE
<b>OU FILET DE MERLU MSC SAUCE CREME</b> 	OU OMELETTE AU FROMAGE 	OU PAELLA VÉGÉTARIENNE 	OU BOULETTES FAÇON THAI 
PENNE RIGATE	FRITES	RIZ PAELLA	SEMOULE
DUO DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS PERSILLÉS	HARICOTS PLATS À LA PROVENÇALE	LÉGUMES MÉDITÉRANÉE	LÉGUMES RATATOUILLE
EDAM	EDAM	VACHE QUI RIT	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CAKE BRETON
OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	OU RIZ AU LAIT ET CAMEL	OU PETIT SUISSE	OU FRUIT DE SAISON



# COLLEGE IMMACULEE BAILLEUL


Produit Local 

Pêche durable 






Repas végétarien 



Produit Local

Réalisé par le chef 

Repas à thème  
"Chasse aux oeufs"

lundi 10 avril fêtons les Fulbert	mardi 11 avril fêtons les Stanislas	jeudi 13 avril fêtons les Ida	vendredi 14 avril fêtons les Maxime
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	CAROTTES A L'ORANGE	OEUF DUR MIMOSA	SALADE DE PÂTES AU CURRY
	OU SALADE DE BETTERAVES	OU RILLETES DE PORC ET CONDIMENTS	OU MACÉDOINE DE LÉGUMES
	CASSOLETTE DE VOLAILLE A LA CREME	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX HERBES	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON</b> 
	<b>CASSOLETTE DE POISSON MSC AUX LEGUMES</b> 	<b>OU FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE</b> 	OU POULET AU THYM
	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE
	COMPOTEE PROVENCALE	FLAGEOLETS AUX OIGNONS	LÉGUMES MÉRIDIONAL
	GOUDA	CAMEMBERT	BRIE
	<b>YAOURT LOCAL</b> 	<b>NID DE PÂQUES DU CHEF</b> 	FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	<b>OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</b> 