

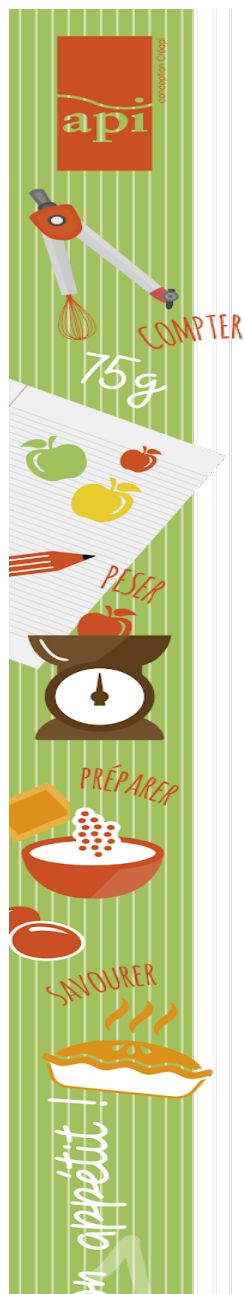
COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

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 

lundi 01 mai fêtons les Fête du Travail	mardi 02 mai fêtons les Boris	jeudi 04 mai fêtons les Sylvain	vendredi 05 mai fêtons les Judith
FERIE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	RADIS ROSES	CONCOMBRES VINAIGRETTE
	OU MOUSSE DE BETTERAVES	OU TARTINE PIZZA DU CHEF 	OU MACÉDOINE DE LÉGUMES
	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AUX HERBES	OMELETTE AU CHEDDAR 	POISSON PANÉ MSC SAUCE NAPOLITAINE 
	OU BOULETTES DE SOJA TOMATES 	OU BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	OU POULET TEX MEX SAUCE BARBECUE
	PENNE RIGATE	BLÉ TOMATÉ ET AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE
	PETITS POIS CAROTTES AUX OIGNONS	BROCOLIS EN GRATIN	PIPERADE DE LÉGUMES
	FOURNOLS	VACHE QUI RIT	FROMAGE
	YAOURT AROMATISÉ	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
	OU FRUIT DE SAISON	OU COCKTAIL DE FRUITS	OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local

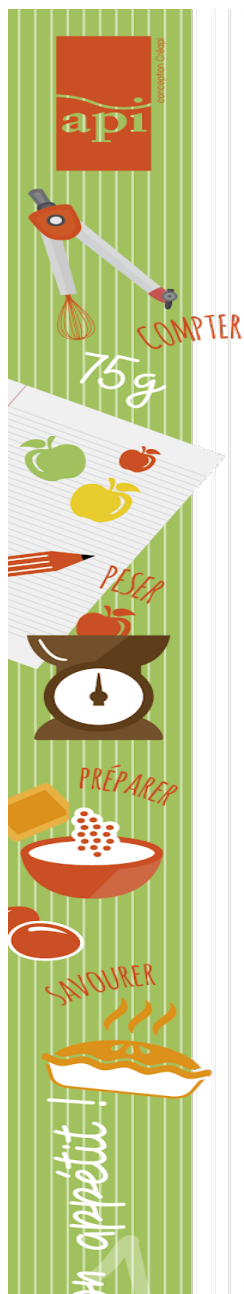
Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien

lundi 08 mai fêtons les Victoire 1945	mardi 09 mai fêtons les Pacôme	jeudi 11 mai fêtons les Estelle	vendredi 12 mai fêtons les Achille
FERIE	TOMATES VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ
	OU SALADE VERTE ET SES CROÛTONS	OU SALADE DE POIS CHICHE ORIENTAL	OU BETTERAVES ROUGES À L'ANETH
	DAHL DE LENTILLES CORAIL	SAUCE BOLOGNAISE	FRICASSÉE DE LA MER MSC GRATINÉE
	OU RÔTI DE DINDE SAUCE CURRY	OU BOLOGNAISE DE LÉGUMES	OU CHIPOLATA
	RIZ PILAF	PÂTES TORTIS	POMMES DE TERRE LOCALES
	COURGETTES BRAISÉES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	POÊLÉE DE CHAMPÊTRE
	FROMAGE	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE
	YAOURT LOCAL	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	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 

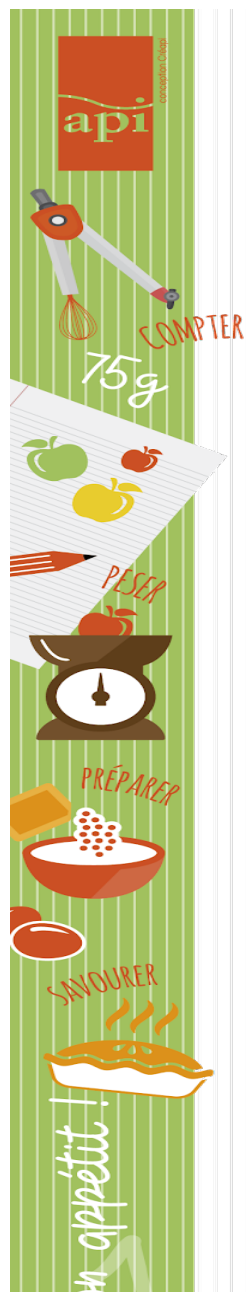
Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 15 mai fêtons les Denise	mardi 16 mai fêtons les Honoré	jeudi 18 mai fêtons les Eric	vendredi 19 mai fêtons les Yves
SAUCISSON SEC	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	FERIE	
OU SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	OU MACÉDOINE DE LÉGUMES		
POULET RÔTI AU THYM	TORTILLAS ESPAGNOLE 		
OU FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 	OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE		
POMMES DE TERRE GRENAILLE	FRITES		
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE MIXTE		
PETIT MOULÉ	BRIE		
FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON		
OU FRUIT DE SAISON	OU LIÉGEOIS CHOCOLAT MAISON		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Réalisé par le chef 

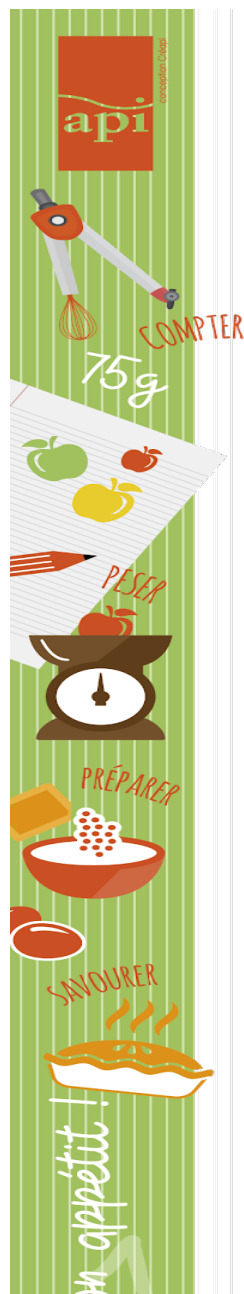
Produit Local 
 Pêche durable 
 Repas végétarien 



Repas à thème 'Les indes'

lundi 22 mai fêtons les Emile	mardi 23 mai fêtons les Didier	jeudi 25 mai fêtons les Sophie	vendredi 26 mai fêtons les Bérenger
DUO DE CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS OU CÉLERI RÉMOULADE	SAUCISSON À L'AIL OU THON ET MAÏS	SALADE COLESLAW À L'INDIENNE SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENT	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BALSAMIQUE OU CONCOMBRE SAUCE TZATZIKI
HOT DOG OU HOT FISH	BOULETTES TOMATE BASILIC  OU FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE 	POULET TIKKA MASSALA OU BOULETTES D'AGNEAU À L'INDIENNE	CARBONARA DE SAUMON MSC  OU NUGGETS DE VOLAILLE
FRITES SALADE VERTE	BOULGOUR RATATOUILLE	RIZ CAROTTES À L'INDIENNE	PÂTES COURGETTES BRAISÉES
BRIE FROMAGE BLANC À LA CASSONADE OU FRUIT DE SAISON	MAROILLES FRUIT DE SAISON OU TARTE À LA RHUBARBE	BÛCHE CHÈVRE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FROMAGE COMPOTE DE FRUITS OU YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local

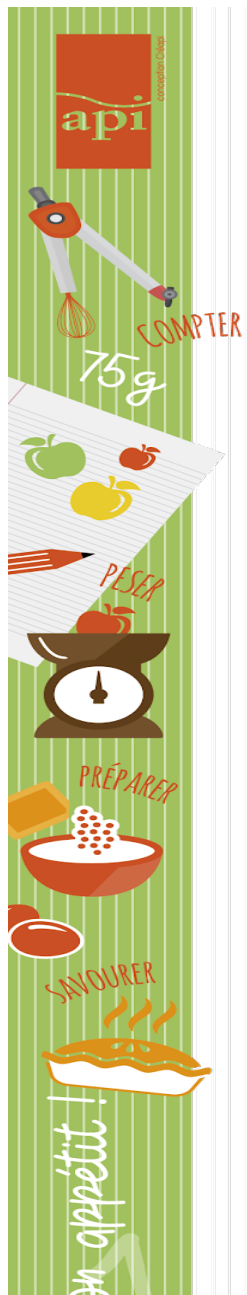
Pêche durable

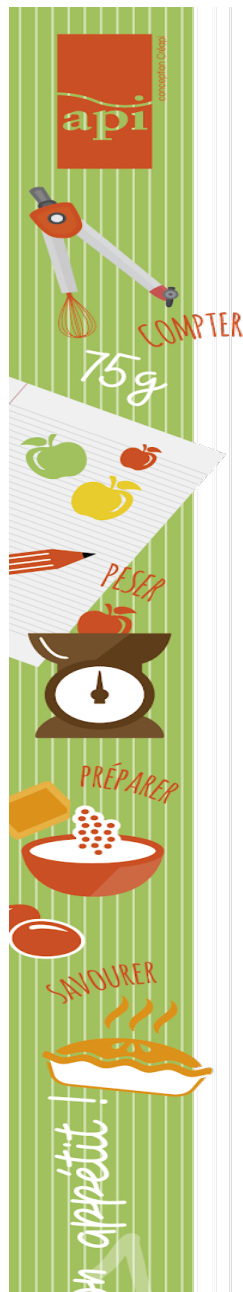
Réalisé par le chef

Repas végétarien

lundi 29 mai fêtons les Ursule	mardi 30 mai fêtons les Jeanne	jeudi 01 juin fêtons les Justin	vendredi 02 juin fêtons les Blandine
FERIE	RADIS ROSES	PASTÈQUE	SALADE VERTE FROMAGÈRE
	OU SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE	OU TOMATE AU BASILIC	OU MORTADELLE ET CONDIMENT
	JAMBON BRAISÉ	OMELETTE À L'ESPAGNOLE	FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH
	OU LASAGNES DE POISSON MSC	OU SAUTÉ DE DINDE À L'ORIENTALE	OU CROQUE À LA TOMATE ET MOZZARELLA
	PÂTES	SEMOULE	RIZ PILAF
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS À LA CRÈME
	SAINT PAULIN	CANTAL	BLEU
	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	PÂTISSERIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local

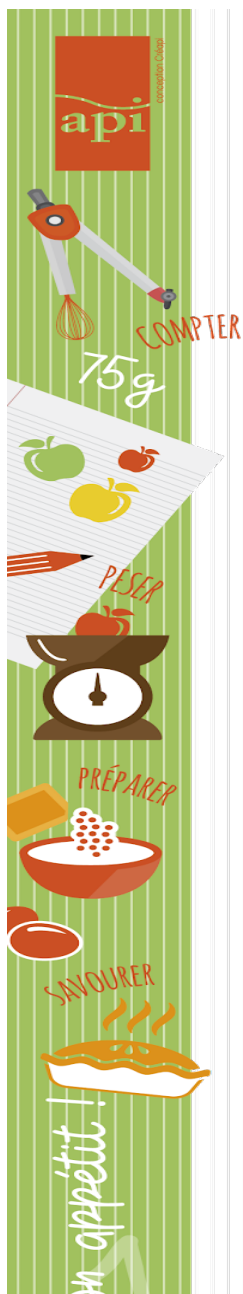
Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien

lundi 05 juin fêtons les Boniface	mardi 06 juin fêtons les Claude	jeudi 08 juin fêtons les Médard	vendredi 09 juin fêtons les Diane
TOMATES PERSILLÉES	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE À LA CIBOULETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE
OU HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	OU SALADE DE POMMES DE TERRE	OU TABOULÉ ORIENTAL	OU SALADE DE RIZ ET ASPERGE
SAUCISSE CHIPOLATA	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE
OU OMELETTE AU FROMAGE	OU CASSOLETTE DE LA MER MSC	OU BOULETTES DE VEAU	OU ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
POMMES DE TERRE FONDANTES	RIZ PILAF	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMME DE TERRE
PETITS POIS AUX OIGNONS	RATATOUILLE	FLAN DE COURGETTES	TOMATE PROVENÇALE
GOUDA	FROMAGE	MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL	CLAFOUTIS À LA PÊCHE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
OU YAOURT AROMATISÉ	OU ABRICOT RÔTI AU MIEL	OU FRUIT DE SAISON	OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

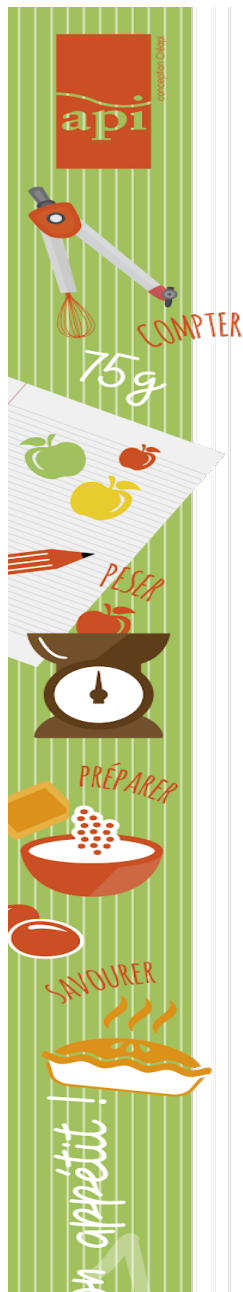
Repas végétarien 



Repas à thème "Balade en mer"

lundi 12 juin fêtons les Guy	mardi 13 juin fêtons les Antoine	jeudi 15 juin fêtons les Germaine	vendredi 16 juin fêtons les Jean-François
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	PÊCHE AU THON	RADIS ROSES
OU CONCOMBRE VINAIGRETTE	OU DUO DE MELON ET PASTÈQUE	TOMATES AU SURIMI	OU HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE
HAUT DE CUISSE DE POULET DE RÔTI	BRUSCHETTA À LA TOMATE ET MOZZARELLA 	CARBONARA DE SAUMON MSC 	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE
OU OEUFS À LA BORDELAISE 	OU BRUSCHETTA AU JAMBON ET À LA MOZZARELLA	OU CARBONARA	OU CALAMAR À LA ROMAINE
PÂTES		PÂTES	FRITES
PIPERADE DE LÉGUMES	SALADE VERTE LOCALE 	PETITS LÉGUMES	CAPONNATA ITALIENNE
FOURNOLS	EDAM	PETIT MOULÉ	BÛCHE CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS FRUITS ROUGES	ILE FLOTTANTE DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
OU LIÉGEOIS VANILLE MAISON	OU FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	OU PETIT SUISSSE FRUITÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local 

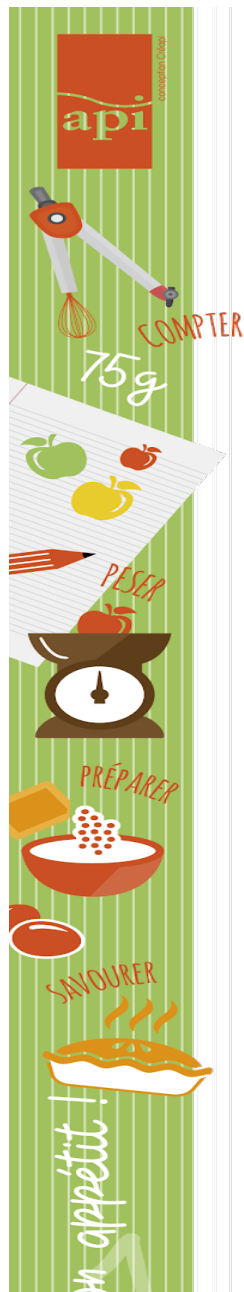
Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 19 juin fêtons les Romuald	mardi 20 juin fêtons les Silvère	jeudi 22 juin fêtons les Alban	vendredi 23 juin fêtons les Audrey
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS OU SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE FROMAGÈRE OU MELON	TOMATES AU BASILIC OU DUO DE CHARCUTERIE ET CONDIMENT	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL OU CONCOMBRE VINAIGRETTE
BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE ET BASILIC  OU BOULETTES DE BOEUF FAÇON TAJINE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME OU FRICASSÉ DE LA MER MSC 	LASAGNES OU LASAGNE DE LÉGUMES 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH  OU CHIPOLATA
BOULGOUR LÉGUMES TAJINE	PENNES RIGATE FONDUE DE POIREAUX	 SALADE VERTE	SEMOULE AUX ÉPICES RATATOUILLE
GOUDA	FROMAGE	MIMOLETTE	BLEU
FRUIT DE SAISON OU FROMAGE BLANC SUCRÉ	YAOURT OU SALADE DE FRUITS	CAKE AU CITRON DU CHEF  OU FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

Produit Local

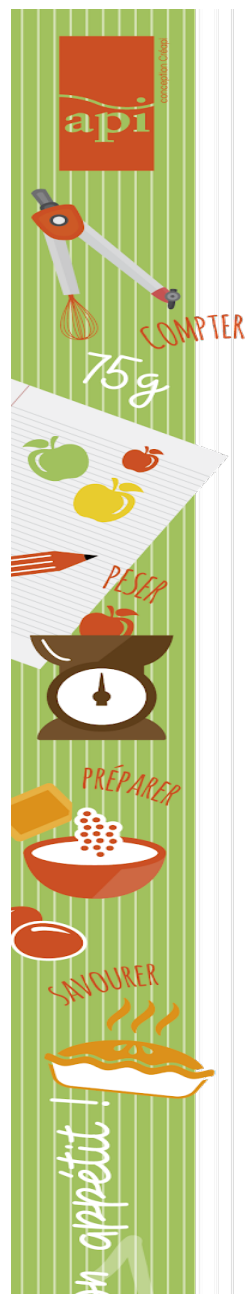
Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand	fêtons les Pierre, Paul	fêtons les Martial
SALADE PÂTES AU PESTO	DEMI POMELOS	GASPACHO CONCOMBRE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
OU HARICOTS BEURRE EN SALADE	OU MACÉDOINE DE LÉGUMES	OU SALADE MEXICAINE	OU SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE
CHILI SIN CARNE	RÔTI DE DINDE SAUCE TARTARE	PIZZA DU CHEF	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
OU SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	OU OMELETTE AUX FINES HERBES	OU PARMENTIER DE POISSON MSC	OU POULET TEX MEX
RIZ	SALADE PIÉMONTAISE FROIDE		PÂTES
CAROTTES AU THYM	SALADE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS À L'AIL
TOMME BLANCHE	SAINT PAULIN	FROMAGE	CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	PETIT SUISSE FRUITÉ	FRUIT DE SAISON
OU MOUSSE AU CITRON	OU ANANAS RÔTI ET AMANDES	OU GÂTEAU DU CHEF	OU LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



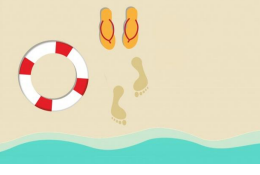
COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION BAILLEUL

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



Repas de fin d'année



lundi 03 juillet fêtons les Thomas	mardi 04 juillet fêtons les Elisabeth	jeudi 06 juillet fêtons les Maria	vendredi 07 juillet fêtons les Raoul
DUO DE CRUDITÉS OU BETTERAVES ROUGES À LA CRÈME	DUO MELON ET PASTÈQUE OU SALADE COLESLAW	VERRINES DU CHEF 	MENUS
QUICHE AU FROMAGE  OU FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ (AIGUILLETES POUR LES MATERNELLES) OU OMELETTE AUX OIGNONS 	FISH BURGER OU HAMBURGER	
SEMOULE BROCOLI	RIZ COLORÉ COURGETTES BRAISÉES PROVENÇALE	FRITES SALADE VERTE	DU
CARRÉ FRAIS	SAINT NECTAIRE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON OU YAOURT AUX FRUITS	YAOURT LOCAL  OU SALADE DE FRUITS DU CHEF 	GÂTEAU FAÇON BROWNIE DU CHEF  FRUIT DE SAISON	CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.