

api

Conception CréA

Collège Immaculée Conception Bailleal



Semaine du 24 au 28 avril 2017

LUNDI - Fidèle

POTAGE DE LEGUMES

STEAK HACHE SAUCE BARBECUE

PALETTE DE PORC A LA DIABLE

Frites et SALADE VERTE

FROMAGE

GLACE

MARDI - Marc

TOMATE EN VINAIGRETTE

TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS

PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE

SEMOULE ET DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE

FROMAGE

PALMIER MAISON

JEUDI - Zita

BETTERAVES ROUGES AUX POMMES

SAUCISSE FUMEE

BŒUF BOURGUIGNON

PUREE DE POIS CASSES ET PUREE DE POMMES DE TERRE

FROMAGE DE BERGUES

YAOURT AROMATISE

VENDREDI - Valérie

ŒUF DUR MAYONNAISE

CARBONARA DE POISSON

ROTI DE DINDE SAUCE CREME

CUBES DE COURGETTES ET PATES

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.

api

Conception Créativité

Collège Immaculée Conception Bailleal



Semaine du 1 au 5 mai 2017

LUNDI - Fête du travail

FERIE

MARDI - Boris

CELERI REMOULADE

RAVIOLIS AU GRATIN

MEDAILLON DE POISSON

PATES ET JULIENNE DE LEGUMES

FROMAGE

ECLAIR AU CHOCOLAT

JEUDI - Sylvain

CHOU FLEUR A LA VINAIGETTE

HAUT DE CUISSE DE POULET

LANGUE DE BŒUF SAUCE TORTUE

POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE

FROMAGE

FROMAGE BLANC NATURE SUCRE

VENDREDI - Judith

TARTE AU CHEVRE ET BASILIC

PECHE DU JOUR

CHIPOLATAS

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.

api

Conception CréA

Collège Immaculée Conception Bailleal



Semaine du 8 au 12 mai 2017

LUNDI - Victoire 1945

FERIE

MARDI - Pacôme

RADIS CROQ'AU SEL

JAMBON BLANC

TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE

FRITES ET SALADE VERTE

FROMAGE

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

JEUDI - Estelle

CONCOMBRE A LA BULGARE

COUSCOUS

GOULASCH DE BŒUF

LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE

FROMAGE

YAOURT AUX FRUITS LOCAL

VENDREDI - Achille

SAUCISSON A L'AIL ET CONDIMENTS

OMELETTE AU FROMAGE

NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE

CAROTTES VICHY ET PATES

FROMAGE

FRAISES AU 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.