

Menus du 13 mars au 12 mai 2017

api

COLLEGE & LYCEE NOTRE DAME DES ANGES



Légende :



PRODUITS REGIONAUX



CHRONIQUES CULINAIRES



CONCEPT FRUITS ET LEGUMES

lundi 13 mars	mardi 14 mars	Jeudi 16 mars	vendredi 17 mars	
<p>BETTERAVES ROUGES GOULASH HONGROISE OU QUICHE LORRAINE RIZ PILAF GRATIN DE CHOU FLEUR LIEGEOIS AU CAFE</p>	<p>TAJINE DE POULET AU CITRON OU MERGUEZ SEMOULE ET LEGUMES DU COUSCOUS GOUDA COMPOTE DE POMMES</p>	<p>SOUPE A LA TOMATE SAUTE DE LAPIN AUX PRUNEAUX MACARONI AUX DES DE CAROTTES OU BOULETTES FERMIERES FROMAGE BLANC SUCRE SUR LIT DE CHOCOLAT</p>	<p>DUO DE CRUDITES BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE OU ESCALOPE DE PORC VIENNOISE POMMES DE TERRE AUX HERBES PETITS POIS AU JUS SAMOS - TARTE AU FLAN</p>	CAROTTES

lundi 24 avril	mardi 25 avril	Jeudi 27 avril	vendredi 28 avril	
<p>CELERI A LA MOUTARDE SAUTE DE POULET A LA JURASSIENNE OU CHAUSSON A LA BOLOGNAISE COQUILLETES AU BEURRE CAROTTES A LA CREME FLAN NAPPE CAMEL</p>	<p>SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS OU SAUCISSES GRILLEES PUREE DE HARICOTS VERTS CANTAL MANDARINE</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON CARBONADE FLAMANDE OU OMELETTE AUX FINES HERBES FRITES ET BATAVIA CAKE MARBRE</p>	<p>FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE OU JAMBALAYA DE VOLAILLE RIZ ET COURGETTES AU BEURRE COMPOTE DE POMMES</p>	HARICOTS VERTS

lundi 20 mars	mardi 21 mars	Jeudi 23 mars	vendredi 24 mars	
<p>SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE ET CIBOULETTE SAUTE DE DINDE AUX PECHEES ET AU MIEL OU PALETTE A LA DIABLE PUREE ET BROCOLIS A L'AIL VELOUTE AUX FRUITS</p>	<p><i>la Saison des Chefs</i></p>	<p>RAÏTA DE CONCOMBRES BŒUF A LA PARISIENNE OU AIGUILLETES DE POULET AU CURRY POTATOES ET SALADE CLAFOUTIS AUX FRUITS ROUGES</p>	<p>WATERZOOÏ DE POISSON OU PAUPIETTE DE VEAU RIZ ET POELEE DE CHAMPIGNONS TOME NOIRE BANANE</p>	BANANE

lundi 01 mai	mardi 02 mai	Jeudi 04 mai	vendredi 05 mai	
FERIE	<p>ŒUF MIMOSA TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS OU AIGUILLETES DE POULET ROTIES SEMOULE ET BOUILLON DE LEGUMES CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>POTAGE DUBARRY MACARONI A LA BOLOGNAISE OU NORMANDIN DE VEAU MACARONI POELEE DE CHAMPIGNONS RIZ AU LAIT</p>	<p>BETTERAVES AU GOUDA FILET DE POISSON MEUNIÈRE OU BOUCHEE AU JAMBON POMMES DE TERRE ET EPINARDS A LA CREME VACHE QUI RIT</p>	CHOU FLEUR

lundi 27 mars	mardi 28 mars	Jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	
<p>ROTI DE PORC A LA MIMOLETTE OU BATONNETS DE POISSON POMMES DE TERRE AUX OIGNONS HARICOTS AU BEURRE PORT SALUT FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES AUX DES DE FROMAGE CHILI CON CARNE OU POULET BASQUAISE RIZ BLANC RATATOUILLE NICOISE POIRE AU CHOCOLAT</p>	<p>SAUTE DE DINDE MARENGO OU CHEESEBURGER FRITES SALADE VERTE ET TOMATES CHANTENEIGE ANANAS EN MORCEAUX</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE ANETH OU CARBONARA MACARONI JULIENNE DE LEGUMES YAOURT AUX FRUITS</p>	SALADE

lundi 08 mai	mardi 09 mai	Jeudi 11 mai	vendredi 12 mai	
FERIE	<p>PIZZA AU FROMAGE ROTI DE PORC A L'ANDALOUSE OU ROUGAIL DE SAUCISSE EBLY ET GRATIN DE BROCOLIS LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>GASPACCHO DE PETITS POIS BŒUF AUX OLIVES OU NUGGETS DE VOLAILLE FRITES - SALADE VERTE MOUSSE AU SPECULOOS</p>	<p>FILET DE COLIN A LA BASQUAISE OU SAUTE DE DINDE A L'ANANAS SEMOULE COURGETTES AUX EPICES RONDELE AUX NOIX TARTE A LA NOIX DE COCO</p>	PETITS POIS

lundi 03 avril	mardi 04 avril	Jeudi 06 avril	vendredi 07 avril	
<p>ESCALOPE DE POULET A LA CREME OU MERGUEZ SEMOULE COURGETTES AU PAPRIKA CARRE FRAIS POMME</p>	<p>RADIS RAPES JAMBON BRAISE OU HACHIS PARMENTIER PUREE PETITS POIS CAROTTES AU CURRY COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE BŒUF SICILIEN CŒUR DE BLE A LA TOMATE ET AUX PETITS LEGUMES OU CŒUR DE BLE A LA PAYSANNE ENTREMETS PRALINE</p>	<p>SALADE COLESLAW MEDAILLON DE MERLU SAUCE ASPERGES OU COLOMBO DE VOLAILLE RIZ MADRAS BROCOLIS VAPEUR FONDANT AU CHOCOLAT</p>	RADIS

NOS FOURNISSEURS DE FRUITS LOCAUX

Fruits régionaux par excellence, notre région compte plus de 40 variétés de pommes et plus de 20 variétés de poires recensées.

Nos principaux partenaires dans la région sont :
LA POMMERAIE du COURTIL à BEUGNIES
Les Vergers TELLIER à LE QUESNOY



Le menu souligné correspond au choix de la diététicienne

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits, ...)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements