



Collège & Lycée Notre Dame des Anges de Saint-Amand-Les-Eaux

Menu du 8 novembre au 17 décembre 2021

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES SAUCISSE KNACK OU ESCALOPE DE DINDE A LA CREME POMMES VAPEUR LENTILLES CUISINÉES COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE OU BŒUF BOURGUIGNON POMMES SAUTÉES FEUILLE DE CHENE KIWIS	FÉRIÉ	CÉLÉRI AU CURRY POISSON PANÉ À LA MAYONNAISE OU TOMATES FARCIES RIZ AUX OIGNONS CAROTTES AU JUS MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE TARTE AUX POIREAUX OU HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE YAOURT AUX FRUITS	CERVELAS ET CORNICHONS ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY OU GRATIN DE PATES AUX DES DE JAMBON FARFALLE CHAMPIGNONS À LA CRÈME ANANAS	TAJINE DE BOULES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS OU MERGUEZ SEMOULE AU CURCUMA TRIO DE POIVRONS CANTAL TARTE AUX POIRES	SALADE COLESLAW FILET DE HOKI SAUCE CRÈME OU CORDON BLEU CŒUR DE BLÉ À LA TOMATE ET AUX OIGNONS FONDUE D'ÉPINARDS LIÉGEOIS AU CAMEL
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
JUS DE POMMES AIGUILLETES DE POULET AUX POIVRONS OU STEAK HACHÉ SAUCE AUX CHAMPIGNONS PENNE RIGATE PETITS SUISSES SUCRÉS	ANIMATION AFRIQUE SALADE AFRICAINE POULET MAFE A LA CACAHUËTE SEMOULE CHAKALAKA GATEAU AU MIEL FLEUR D'ORANGER ET NOIX DE COCO	OMELETTE AUX FINES HERBES OU RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE GRATIN DE POMMES DE TERRE BROCOLIS A L'AIL MIMOLETTE BANANE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME BRANDADE DE POISSON OU NUGGETS DE VOLAILLE PURÉE SALADE MÉLANGÉE CRÊPE AU SUCRE

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
CÉLÉRI AUX POMMES CASSOULET GARNI POMMES VAPEUR HARICOTS BLANCS CUISINÉS COCKTAIL DE FRUITS	CREPE AU FROMAGE BŒUF AUX OLIVES OU CUISSE DE POULET RÔTIE SEMOULE POELEE MERIDIONALE YAOURT NATURE SUCRÉ	ENDIVES À LA VINAIGRETTE PIZZA AU FROMAGE OU PAUPIETTE DE VEAU SAUCE A L'ECHALOTE FEUILLE DE CHENE ROUGE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	VELOUTÉ DE POTIRON SAUMON SAUCE HOLLANDAISE OU POULET BASQUAISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES DONUTS AU CHOCOLAT
lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
ROSETTE ET CONDIMENTS ESCALOPE DE DINDE AUX ÉPICES ITALIENNES OU RÔTI DE BOEUF AU THYM PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CLÉMENTINES	CÉLÉRI RÉMOULADE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET RICOTTA OU ROUGAIL DE SAUCISSE FEUILLE DE CHÈNE MOUSSE DE FRUITS	 LE JEUDI 09/12 DANS VOTRE RESTAURANT API	FILET DE HOKI AU CITRON OU BROCHETTE DE DINDE RIZ AUX PETITS POIS JULIENNE DE LÉGUMES CHANTENEIGE TIRAMISU
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
SALADE VERTE AUX CROUTONS CAPPELLINI RICOTTA ET EPINARDS OU BOULES DE BŒUF A LA PROVENCE CAPPELLINI CRÈME DESSERT PRALINÉE	ŒUF DUR MIMOSA ÉMINCÉ DE DINDE AUX PETITS LÉGUMES OU FEUILLETÉ AU CHEVRE CŒUR DE BLÉ PIPERADE BASQUE MANDARINES	BŒUF À LA HONGROISE OU LAMELLES DE KEBAB SAUCE PIZZA POMMES NOISETTES PETITS POIS À LA FRANCAISE MINI BABYBEL FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES AU MAÏS BEIGNETS DE CALAMARS OU MIJOTÉ DE PORC AU CURRY SEMOULE AU CURRY LÉGUMES AU JUS YAOURT AROMATISÉ

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