

# Collège et Lycée Notre-Dame des Anges à Saint-Amand-Les-Eaux Menus du 3 janvier au 11 mars 2022

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier	lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
<p><b>RÔTI DE PORC</b> À LA DIJONNAISE OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE <b>POMMES VAPEUR</b> LENTILLES AUX <b>CAROTTES</b> EMMENTAL MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p><b>CHAMPIGNONS</b> À LA CRÈME D'AIL <b>TORTELLINI</b> <b>RICOTTA EPINARDS</b> OU LASAGNES A LA BOLOGNAISE <b>FEUILLE DE CHÊNE</b> <b>CLÉMENTINES</b></p>	<p>SALADE DE POMELOS <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> À LA BOURGUIGNONNE OU FRICADELLE <b>POMMES SAUTEES</b> <b>CAROTTES AU JUS</b> <b>GALETTE DES ROIS</b></p> 	<p><b>CREPE AU FROMAGE</b> FILET DE POISSON À LA DIEPPOISE OU TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE RIZ PILAF <b>FONDUE DE POIREAUX</b> ANANAS</p>	<p>PÂTE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS ESCALOPE DE DINDE À LA JURASSIENNE OU GRATIN DE PÂTES AUX DÈS DE POULET PÂTES PAPILLONS BRUNOISE DE LÉGUMES EMMENTAL RÂPÉ CLÉMENTINES</p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b> <b>SALADE CHINOISE</b> <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> SAUCE SOJA OU <b>NEM DE PORC</b> <b>RIZ CANTONAIS</b> <b>WOK DE LÉGUMES</b> <b>SALADE D'AGRUMES</b> ET LITCHIS</p> 	<p><b>CAROTTES RAPÉES</b> <b>AU GOUDA</b> <b>PANÉ AU FROMAGE</b> OU JAMBON BLANC <b>POMMES RISSOLÉES</b> <b>FEUILLE DE CHÊNE</b> <b>CRÊPE</b> <b>DE LA CHANDELEUR</b></p> 	<p>WATERZOÏ DE SAUMON OU PAUPIETTE DE VEAU A LA FORESTIERE RIZ CRÉOLE FLAN DE LÉGUMES TOMME NOIRE FLAN À LA VANILLE</p>
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier	lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
<p><b>VELOUTÉ DE CAROTTES</b> <b>BOUCHÉE À LA REINE</b> <b>VÉGÉTARIENNE</b> OU CHIPOLATA GRILLÉE PUREE <b>SALADE VERTE</b> <b>YAOURT FERMIER</b> <b>AUX FRUITS</b></p>	<p>CERVELAS ET CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE OU STEAK HACHE SAUCE MEDITERRANEENNE MACARONI EMMENTAL BANANE</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE AU CURRY GOULASH DE <b>BOEUF</b> OU NUGGETS DE VOLAILLE POMMES RISSOLÉES DUO DE POIVRONS FONDANT AU CHOCOLAT</p>	<p>FILET DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE OU BOULES D'AGNEAU SAUCE AU CITRON ET MIEL SEMOULE LÉGUMES DE COUSCOUS MINI BABYBEL <b>DUO POMME-POIRE</b></p>	<p><b>SOUPE À L'OIGNON</b> <b>OMELETTE</b> <b>À LA CIBOULETTE</b> OU ESCALOPE VIENNOISE <b>PURÉE</b> <b>PETITS POIS</b> <b>CAROTTES AU JUS</b> <b>FROMAGE BLANC</b> <b>À LA CONFITURE</b></p>	<p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS RÔTI DE DINDE AU <b>MAROILLES</b> OU COEUR DE BLE A LA PAYSANNE COEUR DE BLÉ ÉMINCÉ DE POIREAUX <b>POIRE</b></p>	<p>ROSETTE ET CONDIMENTS <b>SAUTE DE BOEUF</b> AU LAIT DE COCO ET AU KETCHUP OU CRÊPE AU JAMBON POMMES RISSOLÉES SALADE CROC'LAIT ANANAS</p>	<p><b>ENDIVES</b> AUX LARDONS ET AUX NOIX AIGUILLETES DE POISSON À LA TOMATE OU BOULES DE BŒUF AUX ABRICOTS SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS GAUFRE À LA CHANTILLY</p>
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier	lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
<p>PÊCHE AU SURIMI POULET FACON BASQUAISE OU FEUILLETE AU SAUMON RIZ AUX OIGNONS COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p><b>VELOUTÉ DE POTIMARRON</b> <b>OMELETTE</b> <b>AUX FINES HERBES</b> OU ESCALOPE DE DINDE AUX OIGNONS <b>GRATIN DAUPHINOIS</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>À L'AIL</b> <b>TARTE AUX POMMES</b></p>	<p><b>REPAS AUTRICHIEN</b> DUO DE CHOUX ESCALOPE VIENNOISE PURÉE DE LÉGUMES GÂTEAU SACHER VIENNOIS</p>	<p>BLANQUETTE DE LA MER OU FEUILLETÉ HOT DOG COEUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE ORANGE</p>	<p>CHOU ROUGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE <b>LONGE DE PORC</b> A LA DIJONNAISE OU TOMATE FARCIE SAUCE POIVRE BOULGOUR FAÇON PILAF <b>CAROTTES</b> AU JUS ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p><b>POTAGE DE LÉGUMES</b> <b>GRATIN DE PÂTES</b> <b>AUX PETITS LÉGUMES</b> OU CORDON BLEU PENNE <b>POËLÉE</b> <b>DE CHAMPIGNONS</b> <b>YAOURT</b> <b>VELOUTÉ AUX FRUITS</b></p>	<p><b>CAROTTES</b> À LA MAROCAINE CHEESEBURGER OU WINGS DE POULET POMMES SAUTÉES SAUCE MAYONNAISE SALADE COMPOTE DE POMMES</p>	<p>FILET DE COLIN FACON COLOMBO OU ROUGAIL DE SAUCISSE RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM BRIE COCKTAIL ACAPULCO</p>
lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier	lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES CHIPOLATA AUX HERBES OU HACHIS PARMENTIER PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES <b>FROMAGE BLANC</b> À LA CASSONADE</p>	<p><b>CARBONADE FLAMANDE</b> OU BEIGNETS DE CALAMARS POMMES NOISETTES <b>ENDIVES BRAISÉES</b> RONDELÉ NATURE CLÉMENTINES</p>	<p><b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</b> <b>TARTE A LA TOMATE</b> OU PENNE FACON CARBONARA <b>FEUILLE DE CHÊNE</b> <b>CRÈME DESSERT</b> <b>PRALINEE</b></p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE SAUMON AU CURRY OU TAJINE DE VOLAILLE SEMOULE À L'ORIENTALE BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>CÉLERI VINAIGRETTE TARTIFLETTE SAVOYARDE OU SAUCISSE DE VOLAILLE <b>POMMES FONDANTES</b> SALADE FRISÉE FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>JUS DE POMMES</b> <b>PENNE</b> <b>AUX 3 FROMAGES</b> OU LASAGNES A LA BOLOGNAISE <b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b></p>	<p>SALADE DE MAÏS NUGGETS DE VOLAILLE OU FRICADELLE POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS PERSILLÉS <b>CHURROS</b></p>	<p>OEUF DUR MIMOSA FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE PURÉE DE <b>CAROTTES</b> ANANAS FRAIS</p>

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, ...)

