

# École Notre Dame des Anges à Saint-Amand-les-Eaux

## Menus du 14 mars au 20 mai 2022

Légende :

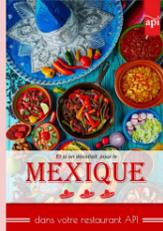


REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars	lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
SALADE VERTE AUX CROUTONS <b>PANÉ AU FROMAGE</b> SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS PETITS SUISSES SUCRÉS	PÊCHE AU THON <b>SAUTE DE BOEUF</b> MARENGO PENNE RIGATE PIPERADE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	<b>CAROTTES RAPÉES</b> À LA VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU POIVRE POMMES RISSOLÉES FEUILLE DE CHENE CAKE AU CHOCOLAT	FILET DE POISSON PANÉ RIZ JAUNE CHOU-FLEUR PERSILLÉ TOMME NOIRE COMPOTE DE FRUITS	ABRICOTS AU SURIMI COCOTTE DE VOLAILLE AUX POIVRONS TORSAGES BANANE	DUO TOMATES ET CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE <b>NUGGETS DE BLÉ</b> <b>SAUCE KETCHUP</b> POMMES DE TERRE À L'AIL PETITS POIS CAROTTES DONUT AU CHOCOLAT	PÂTÉ DE CAMPAGNE STEAK HACHÉ AUX ÉPICES ITALIENNES <b>FRITES FRAÎCHES</b> SALADE FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	SALADE DE RADIS SAUMON AU CURRY BOULGHOUR GRATIN DE COURGETTES MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars	lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
SALADE DE PÂTES AU PESTO <b>RÔTI DE PORC</b> AUX SPECULOOS PURÉE GRATINÉE BRUNOISE DE LÉGUMES COCKTAIL ACAPULCO	<b>ENDIVES AUX NOIX</b> <b>FRITTATA</b> <b>AUX POIVRONS</b> <b>ET POMMES DE TERRE</b> MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	<b>ÉMINCÉ DE POULET</b> <b>AU MAROILLES</b> POMMES SAUTÉES SALADE CAMEMBERT BEIGNET AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES WATERZOOÏ DE SAUMON RIZ FAÇON PAËLLA FRUIT DE SAISON	FEUILLETÉ AU FROMAGE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE <b>POMMES VAPEUR</b> LENTILLES CUISINÉES FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX CROUTONS <b>JAMBALAYA</b> <b>DE LÉGUMES</b> RIZ FLAN AU CAMEL	SALADE CAESAR CHEESEBUGER SAUCE KETCHUP POTATOES BROWNIE	SALAMI ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE SEMOULE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON
lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril	lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
QUICHE LORRAINE MIJOTÉ DE POULET A LA CREME COEUR DE BLÉ FONDUE DE POIREAUX FRUIT DE SAISON	<b>CAROTTES RAPÉES</b> AU CITRON BOULES DE BOEUF A LA PROVENCALE COQUILLETES YAOURT AROMATISÉ	CHOU ROUGE AUX POMMES <b>OMELETTE</b> <b>AU FROMAGE</b> POMMES NOISETTES SALADE LIÉGEOIS AU CAMEL	BLANQUETTE DE POISSON BOULGOUR BROCOLIS AU BEURRE VACHE QUI RIT TARTE AU FLAN	SALADE DE HARICOTS COCO <b>SAUTÉ DE PORC</b> AU PAPRIKA COQUILLETES FONDUE D'ÉPINARDS <b>FRUIT DE SAISON</b>	FLEURETTES DE CHOU-FLEUR À LA VINAIGRETTE <b>TARTE AU FROMAGE</b> SALADE PETITS SUISSES SUCRÉS	<b>REPAS MEXICAIN</b> SALADE MEXICAINE CHILI CON CARNE RIZ AUX POIVRONS CHURROS 	CREME DE PETITS POIS BRANDADE DE POISSON SALADE DE FRUITS FRAIS
lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril	lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE COLESLAW <b>COQUILLETES</b> <b>SAUCE</b> <b>AUX TROIS FROMAGES</b> FROMAGE BLANC	<b>SAUTÉ DE PORC</b> A L'ANCIENNE PURÉE SALADE MIMOLETTE COMPOTE POMMES - FRAISES	<b>C'EST LE PRINTEMPS</b> ASPERGES A LA MAYONNAISE NAVARIN DE BOULES D'AGNEAU RISOTTO PRINTANIER MOUSSE AU CITRON 	CÉLERI RÉMOULADE POISSON PANÉ SAUCE TOMATE SEMOULE POIS CHICHES AU PAPRIKA ÉCLAIR AU CHOCOLAT	QUICHE AU THON BOULES DE BOEUF À LA PROVENCALE PENNE SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON	RADIS CROQ' EN SEL ESCALOPE VIENNOISE BLÉ FAÇON PILAF NAVETS CARAMELISÉS YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE <b>PIZZA MARGHERITA</b> FEUILLE DE CHÈNE SALADE DE FRUITS	VELOUTE DE COURGETTES WATERZOOÏ DE LA MER PUREE DE <b>CAROTTES</b> TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

