

Collège et Lycée Notre-Dame des Anges à Saint-Amand-Les-Eaux Menus du 23 mai au 7 juillet 2022

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai	lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
PÊCHE AU SURIMI ÉMINCÉ DE DINDE AUX POIVRONS OU MERGUEZ SEMOULE LÉGUMES À L'ORIENTALE PETITS SUISSES AU SUCRE	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE PIZZA MARGHERITA OU CHEESEBURGER FEUILLE DE CHÊNE POMMES SAUTEES PANIER DE FRUITS	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION	CAROTTES AU MAÏS AIGUILLETES DE POULET A LA FORESTIÈRE OU PAUPIETTE DE VEAU AUX HERBES COQUILLETES EMMENTAL RÂPÉ FRUIT DE SAISON	MELON OMELETTE AU FROMAGE OU WINGS DE POULETS ROTIS BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES TOMATE RÔTIE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	STEAK HACHÉ AU POIVRE OU PIZZA POTATOES FEUILLE DE CHÊNE MIMOLETTE SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE GRECQUE FILET DE MERLU AU CURRY OU TOMATE FARCIE RIZ FAÇON PILAF BROCOLIS CUISINÉS DONUT AU SUCRE
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin	lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
LENTILLES A LA DIJONNAISE PANÉ DU FROMAGER OU SAUCISSE GRILLÉE POMMES NOISETTES PETITS POIS CAROTTES CORBEILLE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES POULET RÔTI OU HACHIS PARMENTIER PURÉE GRATINÉE FEUILLE DE CHÊNE CRÊPE AU SUCRE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE CURRY DE BOEUF OU ESCALOPE VIENNOISE SEMOULE FONDUE DE COURGETTES SMOOTHIE AUX FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE À LA MIMOLETTE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE OU CHILI CON CARNE RIZ AUX LÉGUMES LIÉGEOIS À LA VANILLE	JAMBALAYA DE LÉGUMES CAMEMBERT CRÈME DESSERT AU CAMEL	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AUX ÉPICES ITALIENNES TORSADES EMMENTAL RÂPÉ PÊCHE	PASTEQUE CARBONADE FLAMANDE POMMES RÔSTI SALADE VERTE YAOURT FERMIER AUX FRUITS	CONCOMBRES BULGARES FILET DE POISSON PANÉ SAUCE TOMATE SEMOULE RATATOUILLE FRAISES
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
LUNDI DE PENTECÔTE	SALADE VERTE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE A LA CRÈME OU JAMBON COEUR DE BLÉ AUX POIVRONS YAOURT NATURE SUCRÉ	ANIMATION U.S.A. CAROTTES RAPÉES AU CITRON HAMBURGER OU NUGGETS DE BLÉ SAUCE MAYONNAISE Frites Fraîches HARICOTS VERTS BROWNIE AU CHOCOLAT	FILET DE HOKI À LA NORMANDE OU ESCALOPE DE POULET SAUCE BRUNE PURÉE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS AU THYM PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MELON	SALADE AU MAÏS ÉMINCÉ DE PORC A LA DIJONNAISE RIZ AUX OIGNONS TOMATE PROVENÇALE FRUIT DE SAISON	TOMATES PERSILLÉES HACHIS PARMENTIER LAITUE TARTE AU SUCRE	RÔTI DE BOEUF AUX HERBES SALADE DE PÂTES A LA MOZZARELLA MINI BABYBEL GLACE	BONNES VACANCES !
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin				
CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE BOULES DE BOEUF À LA PROVENÇALE OU GRATIN DE PÂTES AUX DES DE JAMBON PENNE RIGATE YAOURT AROMATISÉ	TOMATES AU SURIMI SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES MEXICAINES OU MERGUEZ SEMOULE TIAN DE LÉGUMES ANANAS	PASTEQUE LASAGNES AUX LÉGUMES GRATINÉES OU LASAGNES DE BOEUF SALADE ENTREMETS AU CAMEL	FILET DE POISSON MEUNIERE OU TOMATE FARCIE RIZ CRÉOLE PIPERADE EMMENTAL FRAISES A LA CHANTILLY				

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, ...)

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.