

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

Menus du 7 novembre au 16 décembre 2022

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



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, ...)

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 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 BOEUF BOURGUIGNON POMMES SAUTÉES FEUILLE DE CHENE KIWIS	CÉLÉRI AU CURRY POISSON PANÉ À LA MAYONNAISE OU TOMATES FARCIES RIZ AUX OIGNONS CAROTTES AU JUS MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FÉRIÉ

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE TARTE AUX POIREAUX OU NORMANDIN DE VEAU POMMES NOISETTES 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 COEUR DE BLÉ À LA TOMATE ET AUX OIGNONS FONDUE D'ÉPINARDS LIÉGEOIS AU CARAMEL

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
JUS DE POMMES AIGUILLETES DE POULET AUX POIVRONS OU STEAK HACHÉ SAUCE AUX CHAMPIGNONS PENNE RIGATE PETITS SUISSES SUCRÉS	REPAS HALLOWEEN 	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

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
CÉLÉRI AUX POMMES CASSOULET GARNI POMMES VAPEUR HARICOTS BLANCS CUISINÉS COCKTAIL DE FRUITS	CREPE AU FROMAGE BOEUF AUX OLIVES OU CUISE 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 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 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	BOEUF A LA HONGROISE OU LAMELLES DE KEBAB SAUCE PITTA POMMES NOISETTES PETITS POIS A LA FRANCAISE FROMAGE FRUITS	FILET DE HOKI AU CITRON OU BROCHETTE DE DINDE RIZ AUX PETITS POIS JULIENNE DE LÉGUMES CHANTENEIGE TIRAMISU

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
SALADE VERTE AUX CROUTONS CAPPELLINI RICOTTA ET EPINARDS OU BOULES DE BOEUF A LA PROVENCE CAPPELLINI CRÈME DESSERT PRALINÉE	OEUF DUR MIMOSA ÉMINCÉ DE DINDE AUX PETITS LÉGUMES OU FEUILLETÉ AU CHEVRE COEUR DE BLÉ PIPERADE BASQUE MANDARINES	MENU DE NOËL 	CAROTTES RAPÉES AU MAÏS BEIGNETS DE CALAMARS OU MIJOTÉ DE PORC AU CURRY SEMOULE LÉGUMES AU JUS YAOURT AROMATISÉ

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

Joyeux
NOËL