

École Notre Dame des Anges de Saint-Amand-Les-Eaux

Menus du 7 novembre au 16 décembre 2022

Légende :



lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES SAUCISSE KNACK POMMES VAPEUR LENTILLES CUISINÉES COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE POMMES SAUTÉES FEUILLE DE CHENE KIWIS	CÉLÉRI AU CURRY POISSON PANÉ À LA MAYONNAISE 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 SALADE VERTE YAOURT AUX FRUITS	CERVELAS ET CORNICHONS ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY FARFALLE CHAMPIGNONS À LA CRÈME ANANAS	TAJINE DE BOULES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS SEMOULE AU CURCUMA TRIO DE POIVRONS CANTAL TARTE AUX POIRES	SALADE COLESLAW FILET DE HOKI SAUCE CRÈME 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 AIGUILLETTES DE POULET AUX POIVRONS PENNE RIGATE PETITS SUISSES SUCRÉS	REPAS HALLOWEEN  Ce midi, on fête HALLOWEEN dans votre restaurant api !	OMELETTE AUX FINES HERBES GRATIN DE POMMES DE TERRE BROCOLIS A L'AIL MIMOLETTE BANANE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME BRANDADE DE POISSON 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 SEMOULE POELEE MERIDIONALE YAOURT NATURE SUCRÉ	ENDIVES À LA VINAIGRETTE PIZZA AU FROMAGE FEUILLE DE CHENE ROUGE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	VELOUTÉ DE POTIRON SAUMON SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES DONUT AU CHOCOLAT
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
ROSETTE ET CONDIMENTS ESCALOPE DE DINDE AUX ÉPICES ITALIENNES PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CLÉMENTINES	CÉLÉRI RÉMOULADE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET RICOTTA FEUILLE DE CHÈNE MOUSSE DE FRUITS	BOEUF À LA HONGROISE POMMES NOISETTES PETITS POIS À LA FRANÇAISE MINI BABYBEL FRUIT DE SAISON	FILET DE HOKI AU CITRON 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 CRÈME DESSERT PRALINÉE	OEUF DUR MIMOSA ÉMINCÉ DE DINDE AUX PETITS LÉGUMES COEUR DE BLÉ PIPERADE BASQUE MANDARINES	MENU DE NOËL  Ce midi, célébrez Noël api DANS VOTRE RESTAURANT API	CAROTTES RAPÉES AU MAÏS BEIGNETS DE CALAMARS SEMOULE AU CURRY LÉGUMES AU JUS YAOURT AROMATISÉ

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

**Joyeux
NOËL**

api
conception CréApi