


# 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 <b>POMMES VAPEUR</b> LENTILLES CUISINÉES COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	<b>VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE</b> <b>BOULETTES VÉGÉTALES</b> <b>SAUCE TOMATE</b> <b>POMMES SAUTÉES</b> <b>FEUILLE DE CHENE</b> <b>KIWIS</b>	<b>CÉLÉRI</b> AU CURRY POISSON PANÉ À LA MAYONNAISE RIZ AUX OIGNONS <b>CAROTTES</b> AU JUS MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FÉRIÉ
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> <b>À LA MAYONNAISE</b> <b>TARTE</b> <b>AUX POIREAUX</b> <b>SALADE VERTE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS</b>	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	<b>REPAS HALLOWEEN</b>  Ce midi, on fête <b>HALLOWEEN</b> dans votre restaurant api !	<b>OMELETTE</b> <b>AUX FINES HERBES</b> <b>GRATIN DE</b> <b>POMMES</b> <b>DE TERRE</b> <b>BROCOLIS A L'AIL</b> <b>MIMOLETTE</b> <b>BANANE</b>	CHAMPIGNONS À LA CRÈME BRANDADE DE POISSON SALADE MÉLANGÉE CRÊPE AU SUCRE

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
<b>CÉLÉRI AUX POMMES</b> CASSOULET GARNI <b>POMMES VAPEUR</b> HARICOTS BLANCS CUISINÉS COCKTAIL DE FRUITS	CREPE AU FROMAGE <b>BOEUF</b> AUX OLIVES SEMOULE POELEE MERIDIONALE YAOURT NATURE SUCRÉ	<b>ENDIVES</b> <b>À LA VINAIGRETTE</b> <b>PIZZA AU FROMAGE</b> <b>FEUILLE DE CHENE</b> <b>ROUGE</b> <b>CRÈME DESSERT</b> <b>À LA VANILLE</b>	<b>VELOUTÉ</b> <b>DE POTIRON</b> 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 <b>PURÉE DE POMMES</b> <b>DE TERRE</b> <b>ET CAROTTES</b> CLÉMENTINES	<b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b> <b>LASAGNES AUX</b> <b>LÉGUMES DU SOLEIL</b> <b>ET RICOTTA</b> <b>FEUILLE DE CHÈNE</b> <b>MOUSSE DE FRUITS</b>	<b>BOEUF</b> 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
<b>SALADE VERTE</b> <b>AUX CROUTONS</b> <b>CAPPELLINI</b> <b>RICOTTA</b> <b>ET EPINARDS</b> <b>CRÈME DESSERT</b> <b>PRALINÉE</b>	OEUF DUR MIMOSA ÉMINCÉ DE DINDE AUX PETITS LÉGUMES COEUR DE BLÉ PIPERADE BASQUE MANDARINES	<b>MENU DE NOËL</b>  Ce midi, célébrez <b>Noël</b> api DANS VOTRE RESTAURANT API	<b>CAROTTES RAPÉES</b> 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