

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

## Menus du 3 janvier au 10 mars 2023

Légende :



Pour consulter les menus  
et les informations de votre restaurant  
sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier	lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
VACANCES	BETTERAVES À LA NORMANDE NUGGETS DE BLÉ POMMES RISSOLÉES FEUILLE DE CHÊNE CLÉMENTINES	ALLUMETTES AU FROMAGE CARBONADE FLAMANDE PURÉE GRATINÉE CAROTTES AU JUS POMME	SALADE DE POMELOS POISSON PANÉ À LA TOMATE OU TOMATE FARCIE RIZ PILAF FONDUE DE POIREAUX GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE 	SALADE MEXICAINE TORTELLINI AUX FROMAGES GOUDA YAOURT FERMIER NATURE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS SAUCISSE POTATOES PETITS POIS À LA FRANCAISE CLÉMENTINES	COUSCOUS AUX 2 VIANDES SEMOULE ET LÉGUMES DU COUSCOUS TOMME NOIRE CRÊPE DE LA CHANDELEUR 	BETTERAVES MIMOSA FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE RIZ CANTONNAIS WOK DE LÉGUMES SALADE D'AGRUMES ET LITCHIS
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier	lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
VELOUTÉ DE POTIMARRON PENNE AUX 3 FROMAGES YAOURT FERMIER AUX FRUITS	CERVELAS ET CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE POMMES DE TERRE À L'AIL DUO DE CAROTTES VICHY BANANE	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE GOULASH DE BŒUF BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES FRUIT DE SAISON	POISSON PANÉ AU CITRON RIZ JAUNE ÉPINARDS À LA CRÈME VACHE QUI RIT TARTE AUX POMMES	SOUPE DE COURGE GRATIN DE GNOCCHI BATAVIA ET VINAIGRETTE FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS RÔTI DE DINDE AU MAROILLES CŒUR DE BLÉ ÉMINCÉ DE POIREAUX POMME	SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE POMMES NOISETTES PETITS POIS A LA FRANCAISE RONDELÉ AIL ET FINES HERBES ANANAS	ENDIVES AUX LARDONS ET AUX NOIX POISSON PANÉ AU CITRON RIZ CRÉOLE FLAN DE LÉGUMES GAUFRE À LA CHANTILLY
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier	lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
PÊCHE AU SURIMI POULET FACON BASQUAISE RIZ AUX OIGNONS COCKTAIL DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE OMELETTE AUX FINES HERBES GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS À L'AIL TARTE AUX POMMES	ENDIVES AUX CROUTONS ET DÈS DE FROMAGE BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE POMMES RÔSTI SALADE MÉLANGÉE PETITS SUISSES SUCRÉS	BLANQUETTE DE LA MER CŒUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE ORANGE	BETTERAVES A L'ECHALOTE LONGE DE PORC A LA DIJONNAISE BOULGOUR FAÇON PILAF CAROTTES AU JUS ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CHILI CON CARNE RIZ JULIENNE DE LÉGUMES BRIE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	CAROTTES À LA MAROCAINE CHEESEBURGER POMMES RISSOLÉES LAITUE COMPOTE DE POMMES	POTAGE DE LÉGUMES OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE RATATOUILLE NICOISE YAOURT FERMIER AUX FRUITS
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier	lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
CHOU-FLEUR SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE SAUCISSE DE VOLAILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT PIZZA MARGHERITA FEUILLE DE CHÊNE CRÈME DESSERT PRALINÉE	CÉLERI AUX RAISINS CHEESEBURGER POMMES RISSOLÉES RONDELÉ NATURE CLÉMENTINES	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE COLIN À L'ARMORICAINE RIZ AUX OIGNONS BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM CHOIX DE CRÈMES DESSERT	CHOU ROUGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE TARTIFLETTE SAVOYARDE POMMES DE TERRE À L'AIL SALADE FRISÉE FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MIMOSA CHILI SIN CARNE RIZ COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE MAÏS CUISSÉ DE POULET RÔTIE AU THYM POMMES SAUTÉES HARICOTS VERTS PERSILLÉS PUDDING À LA CRÈME ANGLAISE	JUS DE POMMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE PURÉE DE BROCOLIS YAOURT NATURE SUCRÉ

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des ruptures de produits chez nos fournisseurs. Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.