

# Collège et Lycée Notre-Dame des Anges à Saint-Amand-Les-Eaux Menus du 3 janvier au 10 mars 2023

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



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	<b>BETTERAVES À LA NORMANDE</b> <b>NUGGETS DE BLÉ</b> OU FEUILLETE HOT DOG <b>POMMES RISSOLÉES</b> <b>FEUILLE DE CHÊNE</b> <b>CLÉMENTINES</b>	ALLUMETTES AU FROMAGE <b>CARBONADE</b> FLAMANDE OU ESCALOPE VIENNOISE <b>PURÉE GRATINÉE</b> <b>CAROTTES</b> AU JUS <b>POMME</b>	SALADE DE POMELOS POISSON PANÉ À LA TOMATE OU TOMATE FARCIE RIZ PILAF FONDUE DE POIREAUX <b>GALETTE DES ROIS</b> <b>À LA FRANGIPANE</b> 	<b>SALADE MEXICAINE</b> <b>TORTELLINI</b> <b>AUX FROMAGES</b> OU TORTELLINI AU BOEUF <b>GOUDA</b> <b>YAOURT FERMIER</b> <b>NATURE</b>	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS JAMBON BLANC OU SAUCISSE POTATOES PETITS POIS À LA FRANÇAISE CLÉMENTINES	<b>COUSCOUS</b> AUX 2 VIANDES SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS TOMME NOIRE <b>CRÊPE</b> <b>DE LA CHANDELEUR</b> 	BETTERAVES MIMOSA FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE OU CORDON BLEU A LA BOLOGNAISE 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
<b>VELOUTÉ DE POTIMARRON</b> <b>PENNE</b> <b>AUX 3 FROMAGES</b> OU COQUILLETES A LA CARBONARA <b>YAOURT FERMIER</b> <b>AUX FRUITS</b>	CERVELAS ET CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE OU CHIPOLATA GRILLÉE <b>POMMES DE TERRE</b> À L'AIL DUO DE <b>CAROTTES</b> VICHY BANANE	<b>CAROTTES RAPÉES</b> À LA VINAIGRETTE GOULASH DE <b>BOEUF</b> OU RÔTI DE <b>PORC</b> AUX HERBES BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES FRUIT DE SAISON	POISSON PANÉ AU CITRON OU BOUCHÉE À LA REINE RIZ JAUNE ÉPINARDS À LA CRÈME VACHE QUI RIT TARTE AUX POMMES	<b>SOUPE DE COURGE</b> <b>GRATIN DE GNOCCHI</b> OU LASAGNES DU CHEF <b>BATAVIA</b> <b>ET VINAIGRETTE</b> <b>FROMAGE BLANC</b> <b>À LA CONFITURE</b>	HARICOTS VERTS PERSILLÉS RÔTI DE DINDE AU <b>MARAILLES</b> OU COEUR DE BLÉ À LA PAYSANNE CŒUR DE BLÉ ÉMINCÉ DE POIREAUX <b>POMME</b>	SAUTÉ DE <b>BOEUF</b> À LA BOURGUIGNONNE OU AIGUILLETES DE POULET PANÉES POMMES NOISETTES PETITS POIS A LA FRANÇAISE RONDELÉ AIL ET FINES HERBES ANANAS	<b>ENDIVES</b> AUX LARDONS ET AUX NOIX POISSON PANÉ AU CITRON OU NORMANDIN DE VEAU À LA PROVENÇALE 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 BLANC DE POULET À LA BASQUAISE OU BOULES D'AGNEAU À LA PROVENÇALE SEMOULE PARFUMÉE MANDARINES	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> <b>À LA MAYONNAISE</b> <b>OMELETTE</b> <b>AUX FINES HERBES</b> OU ROUGAIL DE SAUCISSES <b>RISOTTO DE BLÉ</b> <b>DONUT</b>	<b>ENDIVES</b> AU BLEU <b>BOEUF STROGONOFF</b> OU NUGGETS DE VOLAILLE <b>POMMES</b> <b>CAMPAGNARDES</b> SALADE MÉLANGÉE PETITS SUISSES SUCRÉS	BLANQUETTE DE LA MER OU RÔTI DE DINDE SAUCE BASQUAISE RIZ PILAF JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE SALADE DE FRUITS	BETTERAVES A L'ECHALOTE LONGE DE <b>PORC</b> A LA DIJONNAISE OU BATONNETS DE POISSON BOULGOUR FAÇON PILAF <b>CAROTTES</b> AU JUS ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FILET DE COLIN FAÇON COLOMBO OU CHILI CON CARNE RIZ JULIENNE DE LÉGUMES BRIE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	<b>CAROTTES</b> À LA MAROCAINE CHEESEBURGER OU NUGGETS DE VOLAILLE POMMES RISSOLÉES LAITUE COMPOTE DE POMMES	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> OU MERGUEZ <b>SEMOULE</b> <b>RATATOUILLE NICOISE</b> <b>YAOURT FERMIER</b> <b>AUX FRUITS</b>
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 OU HACHIS PARMENTIER PURÉE DE <b>POMMES DE TERRE</b> COMPOTE DE <b>POMMES</b> FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>FEUILLE DE CHÊNE BIO</b> OU ÉMINCÉ DE DINDE AU CHORIZO SEMOULE ET SES LÉGUMES DU COUSCOUS <b>CRÈME DESSERT</b> <b>PRALINÉE</b>	<b>CÉLERI</b> AUX RAISINS CHEESEBURGER OU RÔTI DE PORC <b>POMMES RISSOLÉES</b> RONDELÉ NATURE CLÉMENTINES	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE COLIN À L'ARMORICAINE OU CHILI CON CARNE RIZ AUX OIGNONS BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM CHOIX DE CRÈMES DESSERT	CHOU ROUGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE TARTIFLETTE SAVOYARDE OU FEUILLETÉ AU FROMAGE <b>POMMES DE TERRE</b> À L'AIL SALADE FRISÉE FRUIT DE SAISON	<b>ŒUF DUR MIMOSA</b> <b>CHILI SIN CARNE</b> OU TOMATE FARCIE <b>RIZ</b> <b>COMPOTE DE FRUITS</b>	SALADE DE MAÏS CUISE DE POULET RÔTIE AU THYM OU BOULES D'AGNEAU À LA PROVENÇALE <b>POMMES SAUTÉES</b> HARICOTS VERTS PERSILLÉS PUDDING À LA CRÈME ANGLAISE	JUS DE POMMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE OU PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS 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.

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, ...)

