

Collège et Lycée Notre Dame Des Anges à Saint-Amand-Les-Eaux Menus du 13 mars au 12 mai 2023

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



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

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 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
COUSCOUS VÉGÉTARIEN OU MERGUEZ SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE AU THON BOEUF STROGONOFF OU CORDON BLEU PENNE RIGATE CAROTTES AU JUS FRUIT DE SAISON	STEAK HACHÉ AU POIVRE OU FEUILLETE HOT DOG POMMES SAUTÉES FEUILLE DE CHENE FROMAGE BEIGNET AU CHOCOLAT	FEUILLETE DE FROMAGE MARMITE DE POISSON AUX ÉPICES ITALIENNES OU TOMATE FARCIE RIZ JAUNE RATATOUILLE POMME

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	MACEDOINE DE LEGUMES STEAK DU FROMAGER OU CORDON BLEU BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES YAOURT AUX FRUITS	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE KETCHUP OU MERGUEZ POTATOES SALADE GAUFRE DE LIÈGE	REPAS ESPAGNOL PAELLA OU ROUGAIL DE SAUCISSE RIZ VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC À LA CONFITURE

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
ROSETTE RÔTI DE PORC AUX SPECULOOS OU FEUILLETE AU CHEVRE POMMES DE TERRE À L'AIL PETITS POIS AU THYM BANANE	CÉLÉRI RÉMOULADE OMELETTE AUX FINES HERBES OU ESCALOPE VIENNOISE FARFALLE À LA TOMATE PIPERADE DE LÉGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	POTAGE DE LÉGUMES VERTS BOEUF À LA HONGROISE OU BOULES D'AGNEAU SEMOULE COURGETTES PERSILLÉES SALADE DE FRUITS FRAIS	CERVELAS ET CORNICIONS CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE GRATIN DE BROCOLIS OU HACHIS PARMENTIER SALADE FROMAGE BLANC AU SUCRE

bonnes
VACANCES!

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
BETTERAVES SAUTÉ DE POULET AUX PETITS OIGNONS OU BOLOGNAISE MACARONI COMPOTE DE FRUITS	MENU MONTAGNARD CAKE SAVOYARD TARTIFLETTE SALADE VERTE OU PAUPIETTE DE VEAU POMMES DE TERRE AU BEURRE FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL OU LASAGNES DU CHEF SALADE VERTE DONUT AU SUCRE	CAROTTES RAPEES POISSON PANE OU PAËLLA RIZ AUX OIGNONS BROCOLIS AU BEURRE ORANGE

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FÉRIÉ	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES CHEESEBURGER OU FRICADELLE POMMES NOISETTES LIÉGEOIS À LA VANILLE	CÉLÉRI REMOLADE OMELETTE AU FROMAGE OU CHAUSSON A LA BOLOGNAISE PENNE RIGATE RATATOUILLE BEIGNET AUX POMMES	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE OU AIGUILLETES DE POULET A LA CREME POMMES DE TERRE AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
SALADE COLESLAW CAPPELLINI AU FROMAGE OU ESCALOPE VIENNOISE CAPPELLINI CAKE MARBRÉ	OEUF DUR MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER LAITUE OU CHIPOLATAS PUREE COMPOTE	VELOUTÉ DE CAROTTES PAUPIETTE DE VEAU MARENGO OU CARBONARA MACARONI ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PÂTÉ EN CROUTE ET CORNICIONS FILET DE POISSON PANE SAUCE TARTARE OU RÔTI DE PORC AU THYM PURÉE CRECY ANANAS

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ	NUGGETS DE POULET SAUCE MAYONNAISE OU NORMANDIN DE VEAU POMMES RISSOLÉES LAITUE CHANTENEIGE CRÈME DESSERT AU CARAMEL	CONCOMBRES AIGUILLETES DE POULET À L'ANCIENNE OU SAUCISSE SAUCE PROVENCALE TORTI POËLÉE MÉDITERRANÉENNE PETITS SUISSES AUX FRUITS	ANIMATION ITALIE TOMATES MOZZARELLA LASAGNES DE SAUMON OU LASAGNES DU CHEF SALADE TIRAMISU

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.

