

École 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 !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
BOULETTES VEGETARIENNES A LA TOMATE SEMOULE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE AU THON CORDON BLEU PENNE RIGATE EMMENTAL RAPE FRUIT DE SAISON	POTAGE STEAK HACHÉ POMMES SAUTÉES FEUILLE DE CHENE BEIGNET AU CHOCOLAT	FEUILLETE AU FROMAGE MARMITE DE POISSON RIZ RATATOUILLE POMME

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	MACEDOINE DE LEGUMES STEAK DU FROMAGER BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT AUX FRUITS	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE KETCHUP POTATOES SALADE GAUFRE DE LIÈGE	REPAS ESPAGNOL PAELLA 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 POMMES DE TERRE PETITS POIS BANANE	CÉLERI RÉMOULADE OMELETTE AUX FINES HERBES FARFALLE À LA TOMATE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	POTAGE DE LÉGUMES VERTS BOULES DE BOEUF SEMOULE COURGETTES SALADE DE FRUITS FRAIS	CERVELAS ET CORNICHONS CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE PUREE GRATINEE GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE BLANC AU SUCRE

bonnes
VACANCES!

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
BETTERAVES BOLOGNAISE MACARONI EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS	MENU MONTAGNARD CAKE SAVOYARD TARTIFLETTE SALADE VERTE FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS 	LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL SALADE VERTE GOUDA DONUT AU SUCRE	CAROTTES RAPEES POISSON PANE RIZ BROCOLIS CUISINES ORANGE

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FÉRIÉ	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES CHEESEBURGER POMMES NOISETTES LIÉGEOIS À LA VANILLE	CÉLERI RÉMOULADE OMELETTE AU FROMAGE PENNE RIGATE BEIGNET AUX POMMES	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
SALADE COLESLAW CAPPELLINI AU FROMAGE EMMENTAL RAPE CAKE MARBRÉ	OEUF DUR MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER LAITUE COMPOTE	VELOUTÉ DE CAROTTES CARBONARA MACARONI ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PÂTÉ EN CROUTE ET CORNICHONS FILET DE POISSON PANE SAUCE TARTARE PURÉE CRECY ANANAS

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ	NUGGETS DE POULET SAUCE MAYONNAISE POMMES RISSOLÉES LAITUE CHANTENEIGE CREME DESSERT AU CAMEL	CONCOMBRES AIGUILLETES DE POULET À L'ANCIENNE TORTI PETITS SUISSES AUX FRUITS	ANIMATION ITALIE TOMATES MOZZARELLA LASAGNES DE BOEUF 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.

api
CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION