

École Notre-Dame-Des-Anges à Saint-Amand-Les-Eaux

Menus du 15 mai au 7 juillet 2023

Légende :  REGIONAL

 VEGETARIEN



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

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE SAUTE DE POULET AU CURRY SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	CONCOMBRES VINAIGRETTE BOLOGNAISE TORTELLINI EMMENTAL RAPÉ FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE MERGUEZ SEMOULE PIPERADE COUPE DE FRAISES	JUS D'ORANGES NUGGETS DE VOLAILLE POMMES RISSOLÉES SALADE VERTE TARTE AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE TORTI EMMENTAL RAPÉ PASTÈQUE	TOMATES À LA VINAIGRETTE CALAMARS A LA ROMAINE RIZ POËLÉE DE COURGETTES YAOURT AROMATISÉ

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
CÉLERI RÉMOULADE NUGGETS DE POULET POMMES SAUTÉES SAUCE BURGER SALADE DE FRUITS	SAUCISSON À L'AIL AIGUILLETES DE POULET MARINÉES BOULGOUR RATATOUILLE QUATRE-QUARTS	FRIAND AU FROMAGE SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES POMMES VAPEUR PETITS POIS AUX OIGNONS CRÈME VANILLE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES CARBONARA DE SAUMON COQUILLETES FRUIT DE SAISON

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE LEGUMES DU COUSCOUS GAUFRE	ROSETTE ET CONDIMENTS GRATIN DE PÂTES AU JAMBON POËLÉE DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE YAOURT AROMATISÉ	PÂTE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS SAUTE DE POULET TIKKA MASSALA RIZ EPINARDS À LA CRÈME FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE POISSON PANÉ SAUCE A L'ANETH COEUR DE BLÉ HARICOTS VERTS MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE SAUCISSE KNACK POMMES DE TERRE SAUTÉES CAROTTES AU JUS COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES AU BASILIC JAMBON SALADE DE COQUILLETES (MAÏS, TOMATES, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL) BROWNIE	ROSETTE ET CORNICHONS FILET DE HOKI SAUCE A L'ANETH RIZ PILAF ÉPINARDS À LA CRÈME SALADE DE FRUITS

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
ABRICOT AU THON BOLOGNAISE TORTI LIÉGEOIS VANILLE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE PERSILLÉES SALADE VERTE COUPE DE FRAISES	PÂTE DE CAMPAGNE JAMBON BLANC POMMES DE TERRE SAUTÉES PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	FRIAND AU FROMAGE WATERZOOÏ DE POISSON ET PETITS LÉGUMES FRUIT DE SAISON

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TABOULÉ CHIPOLATA POMMES NOISETTES COURGETTES BRAISÉES LIÉGEOIS VANILLE	TOMATES VINAIGRETTE BOULES DE BOEUF AUX POIVRONS RIZ PILAF RATATOUILLE FRUIT DE SAISON	REPAS À THÈME : GRÈCE 	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE GRATINÉES TOMATE PROVENÇALE TARTE AU FLAN

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
SALADE VERTE AUX CROÛTONS RÔTI DU PORC SAUCE BARBECUE TABOULÉ À LA MAROCAINE YAOURT	MELON TORTELLINI SAUCE AUX TROIS FROMAGES CRÈME DESSERT À LA VANILLE	CONCOMBRES À LA BULGARE AIGUILLETES DE POULET MARINÉES RIZ COURGETTES BRAISÉES PETITS SUISSES AROMATISÉS	ROSETTE ET SES CONDIMENTS BEIGNETS DE POISSON POMMES DE TERRE RISSOLÉES SALADE VERTE BEIGNET AU CHOCOLAT

Les produits régionaux et issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.