

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

Menus du 4 Septembre au 20 Octobre 2023

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



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

<p>lundi 04 septembre</p> <p>REPAS À THÈME : ETATS-UNIS</p> <p>MELON HAMBURGER FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE CRÈME DESSERT VANILLE</p> 	<p>mardi 05 septembre</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE MACARONI AU JAMBON FRUIT DE SAISON</p>	<p>jeudi 07 septembre</p> <p>FRIAND AU FROMAGE OMELETTE NATURE RIZ CRÉOLE COURGETTES BRAISÉES YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>vendredi 08 septembre</p> <p>CONCOMBRES VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE CITRON BOULGOUR TOMATE PROVENÇALE BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>lundi 02 octobre</p> <p>CHOU FLEUR A L'ÉCHALOTE SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS POMMES DE TERRE VAPEUR TOMBÉE DE POIVRONS LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>mardi 03 octobre</p> <p>TABOULÉ RÔTI DE PORC RIZ PILAF CHAMPIGNONS À LA CRÈME FRUIT DE SAISON</p>	<p>jeudi 05 octobre</p> <p>CELERI AUX POMMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS CLAFOUTIS</p>	<p>vendredi 06 octobre</p> <p>FRIAND AU FROMAGE FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE PURÉE GRATINÉE POÉLÉE DE LÉGUMES YAOURT AROMATISÉ</p>
<p>lundi 11 septembre</p> <p>CÉLÉRI RÉMOULADE SAUTE DE VOLAILLE AUX OLIVES POMMES FONDANTES PETITS POIS FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>mardi 12 septembre</p> <p>ROSETTE ET CONDIMENTS ROTI DE PORC AU JUS RIZ PILAF HARICOTS AU BEURRE FRUIT DE SAISON</p>	<p>jeudi 14 septembre</p> <p>PASTEQUE TORTELLINI AU FROMAGE ÎLE FLOTTANTE</p>	<p>vendredi 15 septembre</p> <p>CRÊPE AU FROMAGE COLOMBO DE POISSON CŒUR DE BLÉ RATATOUILLE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>lundi 09 octobre</p> <p>CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE PORC POMMES VAPEUR FONDUE DE POIREAUX COMPOTE DE FRUIT</p>	<p>mardi 10 octobre</p> <p>CRÊPE AU FROMAGE FILET DE POISSON MEUNIÈRE RIZ COURGETTES BRAISÉES FRUIT DE SAISON</p>	<p>jeudi 12 octobre</p> <p>CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE TARTIFLETTE SALADE FRUIT DE SAISON</p>	<p>vendredi 13 octobre</p> <p>TOMATES AU BASILIC À LA VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE TORTI BEIGNET AUX POMMES</p>
<p>lundi 18 septembre</p> <p>SALADE DE POIS CHICHES LASAGNES DE LÉGUMES SALADE PETITS SUISSES AUX FRUITS</p>	<p>mardi 19 septembre</p> <p>CONCOMBRES BULGARES STEAK HACHÉ DE VEAU POMMES ROSTIS CAROTTES AU JUS COOKIES</p>	<p>jeudi 21 septembre</p> <p>OEUF DUR MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET A LA BASQUAISE RIZ BROCOLIS GRATINÉS FRUIT DE SAISON</p>	<p>vendredi 22 septembre</p> <p>CAROTTES RAPÉE À LA VINAIGRETTE CARBONARA DE POISSON COQUILLETES COURGETTES BRAISÉES CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>lundi 16 octobre</p> <p>REPAS À THÈME : LE MAGHREB</p> <p>TABOULÉ MAROCAIN TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS BOULGOUR LÉGUMES DU TAJINE YAOURT AROMATISÉ</p> 	<p>mardi 17 octobre</p> <p>LENTILLES À LA VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE PENNE CAROTTES BRAISÉES ANANAS</p>	<p>jeudi 19 octobre</p> <p>POTAGE DE POTIMARRON TORTELLINI BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL) PURÉE DE POMMES DE TERRE ÉPINARDS À LA CRÈME PÂTISSERIE DU CHEF</p>	<p>vendredi 20 octobre</p> <p>SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS CRÈME DESSERT CARAMEL</p>
<p>lundi 25 septembre</p> <p>BETTERAVES VINAIGRETTE OU SAUTE DE DINDE FAÇON BLANQUETTE POMMES BOULANGÈRES LÉGUMES DE BLANQUETTE ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>mardi 26 septembre</p> <p>COLESLAW PANÉ DU FROMAGER TORTI COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>jeudi 28 septembre</p> <p>REPAS DES FLANDRES</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE PETITS SUISSES SUCRÉS</p> 	<p>vendredi 29 septembre</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON CŒUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE FRUITS</p>				

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

bonnes
VACANCES!

