

# Collège et Lycée 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 !

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 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
<p><b>REPAS À THÈME : ETATS-UNIS</b> UNIS MELON HAMBURGER OU NUGGETS DE VOLAILLE FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE CREME DESSERT VANILLE</p> 	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE MACARONI AU JAMBON OU BOLOGNAISE MACARONI FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>FRIAND AU FROMAGE</b> <b>OMELETTE NATURE</b> OU BOULES D'AGNEAU <b>RIZ CRÉOLE</b> <b>COURGETTES BRAISEES</b> <b>YAOURT AUX FRUITS</b></p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE CITRON OU MERGUEZ BOULGOUR TOMATE PROVENÇALE BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>CHOU FLEUR A L'ECHALOTE SAUTE DE <b>BOEUF</b> AUX POIVRONS OU BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b> TOMBÉE DE POIVRONS LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>TABOULÉ RÔTI DE <b>PORC</b> OU AIGUILLETES DE POULET AU <b>MAROILLES</b> RIZ PILAF CHAMPIGNONS À LA CRÈME FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>CELERI AUX POMMES</b> <b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b> OU BOULES D'AGNEAU <b>SEMOULE</b> <b>LÉGUMES DU COUSCOUS</b> <b>CLAFOUTIS</b></p>	<p>FRIAND AU FROMAGE FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE OU ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE <b>PUREE GRATINEE</b> POËLÉE DE LÉGUMES YAOURT AROMATISE</p>
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<p>CÉLERI RÉMOULADE SAUTE DE VOLAILLE AUX OLIVES OU NORMANDIN DE VEAU AUX HERBES <b>POMMES FONDANTES</b> PETITS POIS FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>ROSETTES ET CONDIMENTS ROTI DE <b>PORC</b> AU JUS OU SAUTÉ DE <b>BOEUF</b> RIZ PILAF HARICOTS AU BEURRE FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>PASTEQUE</b> <b>TORTELLINI AU FROMAGE</b> OU CARBONARA <b>TORTI</b> <b>ÎLE FLOTTANTE</b></p>	<p>CREPE AU FROMAGE COLOMBO DE POISSON OU ROUGAIL DE SAUCISSE COEUR DE BLÉ RATATOUILLE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE <b>PORC</b> OU AIGUILLETES DE POULET ROTIES AUX HERBES ET SON JUS <b>POMMES VAPEUR</b> FONDUE DE POIREAUX COMPOTE DE FRUIT</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE TOMATES FARCIES OU FILET DE POISSON MEUNIERE RIZ COURGETTES BRAISEES FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>CAROTTES RAPÉES</b> À LA VINAIGRETTE TARTIFLETTE SALADE FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>TOMATES AU BASILIC</b> <b>ET VINAIGRETTE</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> OU BOLOGNAISE <b>TORTI</b> <b>BEIGNET AUX POMMES</b></p>
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
<p><b>SALADE DE POIS CHICHES</b> <b>LASAGNES DE LÉGUMES</b> OU LASAGNES A LA BOLOGNAISE <b>SALADE</b> <b>PETITS SUISSES AUX FRUITS</b></p>	<p>CONCOMBRE BULGARES STEAK HACHÉ DE VEAU OU SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE POMMES ROSTIS <b>CAROTTES</b> AU JUS COOKIES</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE SAUTE DE <b>BOEUF</b> OU AIGUILLETES DE POULET A LA BASQUAISE RIZ BROCOLIS GRATINÉS FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>CAROTTES RAPÉES</b> À LA VINAIGRETTE CARBONARA DE POISSON OU BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY COQUILLETES COURGETTES BRAISEES CREME DESSERT Caramel</p>	<p><b>REPAS À THÈME : LE MAGHREB</b> TABOULÉ MAROCAIN BOULES DE BOEUF OU TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS BOULGOUR LÉGUMES DU TAJINE YAOURT AROMATISÉ</p> 	<p>LENTILLES À LA VINAIGRETTE SAUTE DE <b>BOEUF</b> A LA MOUTARDE OU CORDON BLEU PENNE <b>CAROTTES BRAISÉES</b> ANANAS</p>	<p><b>POTAGE DE POTIMARRON</b> <b>TORTELLINI BOSCONÉ</b> (EPINARDS SAUCE EMMENTAL) HACHIS PARMENTIER <b>SALADE VERTE</b> <b>PÂTISSERIE DU CHEF</b></p>	<p>SALADE DE RIZ MAÏS ET ET CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH OU CHIPOлата RIZ AUX PETITS LÉGUMES CREME DESSERT Caramel</p>
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre	<p>bonnes <b>VACANCES!</b></p>			
<p>BETTERAVES VINAIGRETTE CHIPOLATAS OU SAUTE DE DINDE FAÇON BLANQUETTE <b>POMMES BOULANGÈRES</b> LÉGUMES DE BLANQUETTE ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p><b>COLESLAW</b> <b>PANÉ DU FROMAGER</b> OU CORDON BLEU DE DINDE <b>TORTI</b> <b>COMPOTE POMME BANANE</b></p>	<p><b>REPAS DES FLANDRES</b> MACEDOINE DE LEGUMES À LA MAYONNAISE <b>CARBONADE FLAMANDE</b> OU TOMATO FISH <b>FRITES FRAÎCHES</b> SALADE VERTE PETITS SUISSES SUCRÉS</p> 	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON OU JAMBON GRILLÉ COEUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE FRUITS</p>				

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