

Ecole Notre Dame des Anges à Saint Amand les Eaux Menus du 6 Novembre au 22 Décembre 2023

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



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

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CARBONARA MACARONI EMMENTAL RÂPÉ COMPOTE DE POMMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE OMELETTE RIZ CRÉOLE CHOU-FLEUR RÔTI DONUT	VELOUTÉ D'ASPERGES SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE AUX HERBES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE PETITS POIS FRUIT DE SAISON	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL FILET DE MERLU SAUCE CITRON EBLY FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	VELOUTÉ DE POTIRON TARTIFLETTE POMMES DE TERRE VAPEUR SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC AU SUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE DAUBE DE BOEUF TORTI FROMAGE LIÉGEOIS À LA VANILLE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME RISOTTO AUX BROCOLIS ET FROMAGE RIZ FROMAGE ANANAS	SALADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE PURÉE GRATINÉE HARICOTS VERTS FROMAGE MOUSSE AUX SPECULOOS
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ CRÉOLE JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CÉLERI VINAIGRETTE RÔTI DE PORC AU JUS BOULGOUR TOMATÉ HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT AUX FRUITS	VELOUTÉ DE POTIRON AU CURRY GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE SALADE VERTE VINAIGRETTE COMPOTE DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE COLOMBO DE POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE BROCOLIS BRAISÉS FRUIT DE SAISON	POTAGE D'ENDIVES SAUCISSE FUMÉE RIZ CAROTTES AUX OIGNONS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FALAFELS SAUCE TOMATE SEMOULE PIPERADE FRUIT DE SAISON	REPAS DE NOËL  Le Jeudi 14 Décembre dans votre restaurant API	PÂTÉ DE CAMPAGNE BRANDADE DE POISSON SALADE COMPOTE
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE DE POIS CHICHES COUSCOUS VÉGÉTARIEN BOULETTES VÉGÉTALES À LA TOMATE ET AU BASILIC SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS MOUSSE AU CHOCOLAT	SAUCISSON À L'AIL AIGUILLETES DE VOLAILLE RIZ BLANC PETITS POIS CAROTTES TARTE AUX POMMES	ANIMATION : LES ÉTATS UNIS CHEESEBURGER POMMES RISSOLÉES FROMAGE BROWNIE 	HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES DOS DE COLIN SAUCE AURORE COQUILLETES FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK DU FROMAGER TORTI FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE CAROTTES SAUTÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS A LA TOMATE FLAN AU CARAMEL	POTAGE DUBARRY SAUCISSE KNACK POTATOES AU PAPRIKA JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE YAOURT A BOIRE A LA FRAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE PURÉE DE POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX GÂTEAU MARBRÉ
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre				
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON ROUGAIL DE SAUCISSES EBLY SAUCE TOMATE NAVETS GLACÉS SUISSES AUX FRUITS	SALADE DE LENTILLES LASAGNES DE LÉGUMES SALADE VERTE COMPOTE POMMES-BANANES	JAMBON BLANC FRITES SALADE FROMAGE CROISSON A L'ABRICOT	FILET DE MERLU SAUCE CRÈME SEMOULE RATATOUILLE HIVERNALE (BUTTERNUT, CAROTTES ET CHAMPIGNONS) FROMAGE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT				

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

JOYEUX NOËL