Ecole Notre-Dame-Des-Anges
à Saint-Amand-Les-Eaux
Menus du 8 Janvier au 23 Février 2024

Légende :

REGIONAL

VEGETARIEN

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

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES ROUGES	FRIAND AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POTIRON	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE
CARBONARA	ÉMINCÉ DE DINDE À LA TOMATE	OMELETTE	FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON
MACARONI	SEMOULE	RIZ CRÉOLE	ÉCRASÉ DE **POMMES DE TERRE** FONDUE DE POIREAUX
EMMENTAL RÂPÉ	**CAROTTES** BRAISÉES	RATATOUILLE	GALETTE DES ROIS
FRUIT DE SAISON	YAOURT ARÔMATISÉ	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	

lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE PERLES DE PATES AU PESTO	CÉLERI RÉMOULADE	MERGUEZ
TARTIFLETTE	CHILI CON CARNE	MACARONI SAUCE FROMAGÈRE	SEMOULE
POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ PILAF	ET EMMENTAL RÂPÉ	LÉGUMES DU POT
SALADE VERTE	RATATOUILLE	BROCOLIS GRATINÉS	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AU SUCRE	COMPOTE DE POIRES	**FROMAGE BLANC** À LA CONFITURE

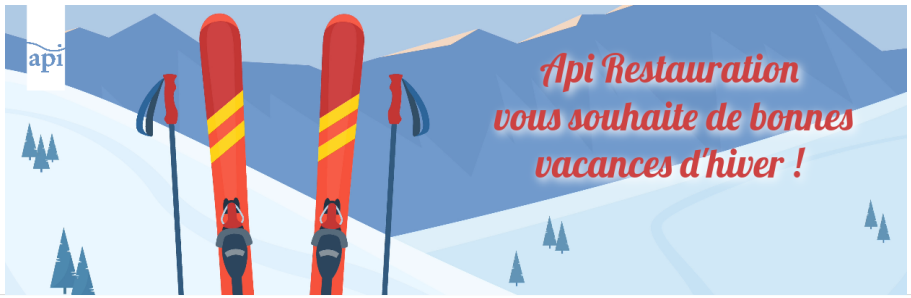
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	OEUF DUR À LA MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÊPE AU FROMAGE
CARBONADE FLAMANDE	RÔTI DE **PORC** SAUCE NAPOLITAINE	GNOCCHI	FILET DE COLIN FAÇON MEUNIÈRE
POMMES RISSOLÉES	BOULGOUR À LA TOMATE	SAUCE FROMAGÈRE	RIZ PILAF
SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	**CAROTTES** FAÇON VICHY
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT

lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE D'**ENDIVES**	PÂTÉ EN CROÛTE	CRÊPE AU FROMAGE
PENNE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE FROMAGÈRE	GRATIN DE GNOCCHI	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
A LA	BLÉ	À LA PROVENÇALE	RIZ PILAF
CARBONARA	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE	POÊLÉE DE LÉGUMES
SALADE DE FRUITS	BEIGNET AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
BETTERAVES ROUGES	VELOUTÉ DE **POIREAUX**	CHARCUTERIE ET CONDIMENTS	CALAMARS À LA ROMAINE
À LA VINAIGRETTE	NUGGETS DE BLÉ	BOULETTES D'AGNEAU	RIZ
CASSOULET	SAUCE KETCHUP	SEMOULE	ÉPINARDS À LA CRÈME
	FRITES FRAÎCHES	PIPERADE	FROMAGE
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	CRÈME AUX OEUFS	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE	**CAROTTES** RÂPÉES	JAMBON BLANC	SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
ESCALOPE VIENNOISE	BRANDADE DE COLIN	POMMES NOISETTES	FALAFELS SAUCE TARTARE
BLÉ TOMATÉ	SALADE VERTE	PETITS POIS CAROTTES	RIZ CRÉOLE
FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS À L'AIL	FROMAGE	MITONNÉ DE LÉGUMES RÔTIS
PUDDING AU CHOCOLAT	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	POTAGE PARMENTIER	FRIAND AU FROMAGE	FILET DE POISSON PANÉ
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	LASAGNES	SAUTÉ DE POULET FAÇON BASQUAISE	COQUILLETTES
ET SES LÉGUMES	DE LÉGUMES	SEMOULE	FROMAGE
POMMES SAUTÉES	SALADE VERTE	LÉGUMES A LA BASQUAISE	CRÊPE DE LA CHANDELEUR
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS À LA VANILLE	SALADE DE FRUITS	



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

Api Restauration - Cuisiniers du Hainaut - Parc d'activités de la vallée de l'Ecaillon - 59224 THIANT
S.A.S. au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul