

Collège Notre-Dame-des-Ange  
à Saint-Amand-Les-Eaux  
Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

Légende :



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 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars	lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
SALADE DE POMMES DE TERRE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	CÉLÉRI RÉMOULADE	FÉRIÉ	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS ET THON
CORDON BLEU	OMELETTE À LA CIBOULETTE	MERGUEZ	RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE		CORDON BLEU DE DINDE	HACHIS PARMENTIER	WATERZOOÏ DE COLIN
OU BOLOGNAISE	OU TOMATE FARCIE	OU BOULETTES D'AGNEAU	FILET DE HOKI SAUCE ANETH		OU BOLOGNAISE DE BOEUF	OU HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	ÉMINCÉ DE POULET À LA TOMATE ET AU BASILIC
COQUILLETES	RIZ CRÉOLE SAUCE AU CURRY	SEMOULE	GRATIN DE POMMES DE TERRE		TORTI	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE AU THYM
FRUIT DE SAISON	FONDUE DE POIREAUX	LÉGUMES DU COUSCOUS	HARICOTS VERTS À L'AIL		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	À LA VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	BEIGNET À LA FRAMBOISE	SALADE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS			FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars	lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE	<b>REPAS À THÈME : ITALIE</b> MINISTRONE LASAGNES À LA BOLOGNAISE OU LASAGNES DE LÉGUMES SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE TIRAMISU	SALADE D'ENDIVES	CONCOMBRES BULGARES	<b>ANIMATION ORIENTALE</b> SALADE DE POIS CHICHES TAJINE DE VOLAILLE OU MERGUEZ SEMOULE LÉGUMES DU TAJINE CAKE AUX AGRUMES	SALADE DE MAÏS ET RADIS	POTAGE DE LÉGUMES
ROUGAIL SAUCISSE	SAUTÉ DE POULET À LA FORESTIÈRE		FILET DE COLIN À LA CRÈME	NORMANDIN DE VEAU SAUCE BARBECUE		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE LIEU SAUCE BORDELAISE
OU BLESOTTO JAMBON ET PARMESAN	OU JAMBALAYA DE LÉGUMES		NUGGETS DE VOLAILLE	OU JAMBON BLANC		GRATIN DE GNOCCHI AU JAMBON	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
BLÉ	RIZ CRÉOLE		POMMES DE TERRE RISSOLÉES	FRITES FRAÎCHES		MACARONI	RIZ CRÉOLE
CAROTTES BRAISÉES	BROCOLIS GRATINÉS		FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL	PETITS POIS CAROTTES		BRUNOISE DE LÉGUMES	PÔLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES
PETITS SUISSES SUCRÉS	FRUIT DE SAISON		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars	lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
SAUCISSON À L'AIL	SALADE MEXICAINE	BETTERAVES À LA VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SALADE DE TOMATE ET MAÏS	CÉLÉRI RÉMOULADE	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES
POULET FAÇON MARBELLA	QUICHE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	FILET DE COLIN MEUNIÈRE	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ	NUGGETS DE BLÉ	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE AU MIEL
OU BOULETTES D'AGNEAU	OU QUICHE LORRAINE	OU AIGUILLETES DE POULET FAÇON ROUGAIL	OU CHIPOLATAS AUX HERBES	OU BOULETTES DE BOEUF	OU PALETTE À LA DIABLE	OU RÔTI DE PORC	OU CALAMARS À LA ROMAINE
SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ PILAF	FRITES FRAÎCHES	BOULGOUR	POMMES DE TERRE GRENAILLES	SEMOULE	RIZ CRÉOLE
POÉLÉE HIVERNALE	À LA VINAIGRETTE	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA		RATATOUILLE	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	POÉLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS À LA CRÈME
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	GAUFRE AU SUCRE GLACE	SEMOULE AU CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	COOKIES	GÂTEAU AU CITRON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ

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