Ecole Notre-Dame-Des-Anges à Saint-Amand-Les-Eaux

Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

Légende :

REGIONAL

VEGETARIEN

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

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
SALADE DE **POMMES DE TERRE**	FRIAND AU FROMAGE	**CAROTTES** RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE
CORDON BLEU	OMELETTE	MERGUEZ	FILET DE HOKI SAUCE ANETH
COQUILLETTES	RIZ CRÉOLE SAUCE AU CURRY	SEMOULE	GRATIN DE **POMMES DE TERRE**
	FONDUE DE POIREAUX	LÉGUMES DU COUSCOUS	HARICOTS VERTS À L'AIL
FRUIT DE SAISON	BEIGNET À LA FRAMBOISE	SALADE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	**CAROTTES** RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	SALALDE DE RIZ MAÏS ET THON
	CORDON BLEU DE DINDE	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	WATERZOOÏ DE COLIN
FÉRIÉ	TORTI	SALADE VERTE	**POMMES DE TERRE** AU THYM
		À LA VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE	**REPAS À THÈME : ITALIE**	SALADE D'ENDIVES
ROUGAIL SAUCISSE	OU JAMBALAYA DE LÉGUMES	MINESTRONE LASAGNES À LA BOLOGNAISE SALADE VERTE - VINAIGRETTE TIRAMISU	FILET DE COLIN À LA CRÈME
BLÉ	RIZ CRÉOLE		POMMES DE TERRE RISSOLÉES
CAROTTES BRAISÉES	BROCOLIS GRATINÉS		FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
PETITS SUISSES SUCRÉS	FRUIT DE SAISON		MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CONCOMBRES BULGARES	**ANIMATION ORIENTALE**	SALADE DE MAÏS ET RADIS	POTAGE DE LÉGUMES
JAMBON BLANC	SALADE DE POIS CHICHES TAJINE DE VOLAILLE SEMOULE-LÉGUMES DU TAJINE CAKE AUX AGRUMES	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE LIEU SAUCE BORDELAISE
FRITES FRAÎCHES		MACARONI	RIZ CRÉOLE
PETITS POIS CAROTTES		BRUNOISE DE LÉGUMES	PÔLÉE DE CHAMPIGNONS ET **CAROTTES**
FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SAUCISSON À L'AIL	SALADE MEXICAINE	TOMATES À LA VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
POULET FAÇON MARBELLA	QUICHE AU FROMAGE	SAUTÉ DE **BOEUF** À L'INDIENNE	CHIPOLATAS AUX HERBES
SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ PILAF	**FRITES FRAÎCHES**
POÊLÉE HIVERNALE	À LA VINAIGRETTE	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	GAUFRE AU SUCRE GLACE	SEMOULE AU CARAMEL

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
SALADE DE TOMATES ET MAÏS	CÉLERI RÉMOULADE	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES
PILON DE POULET RÔTI MARINÉ	NUGGETS DE BLÉ	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE	CALAMARS À LA ROMAINE
BOULGOUR	**POMMES DE TERRE GRENAILLES**	SEMOULE	RIZ CRÉOLE
RATATOUILLE	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	POÊLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS À LA CRÈME
COCKTAIL DE FRUITS	COOKIES	GÂTEAU AU CITRON	FROMAGE BLANC ARÔMATISÉ

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