

Collège et Lycée Notre Dame Des Anges à Saint-Amand-Les-Eaux

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

Légende :  REGIONAL

 VEGETARIEN



Pour consulter les menus et 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 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Salade mexicaine	Pastèque	Taboulé à l'orientale	Tomates mozzarella	Pâté de campagne et cornichons
Cordon bleu de dinde ou Omelette aux herbes	Carbonara aux lardons ou Carbonara au saumon	Quiche au fromage ou Saucisse fumée	Steak haché de boeuf ou Saucisses de Strasbourg	Filet de colin vapeur ou Pavé fromager
Purée de pommes de terre	Penne	Lentilles aux oignons	Wegdes	Riz pilaf
Carottes aux herbes	Emmental râpé		Petits pois	Epinards à la crème
Compote de fraises	Tarte aux pommes	Glace au chocolat	Fruit de saison	Yaourt aux fruits

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Carottes râpées au persil	Batavia aux pois chiches et fêta	Saucisson à l'ail	Salade de tomates au Pesto	Crêpe aux champignons
Jambon braisé ou Galette végétarienne	Couscous de poulet ou Couscous merguez	Pizza Margherita ou Pizza aux légumes	Hachis Parmentier ou Nems aux légumes	Blanquette de la mer ou Rôti de dinde au pesto
Pommes de terre grenailles rôties	Semoule	Mesclun de salades	Purée	Macaroni
Poireaux à la crème	Légumes de couscous	Fromage	Carottes au jus	Haricots beurre aux herbes
Liégeois vanille	Fruit de saison	Crumble pommes framboises	Pêches au sirop	Yaourt aux fruits

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Salade de haricots verts à l'échalote	Concombres à l'ail et au persil			
Lasagnes de légumes de saison ou Tortellini ricotta épinards	Sauté de poulet à la tomate et au basilic ou Filet de Hoki	PONT DE L'ASCENSION		
Salade verte	Spaghetti Brunoise de légumes			
Fruit de saison	Beignet choco-noisette			

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Chou chinois Sauce aigre douce	Mix de crudités de saison	Oeufs mimosa	Mini-pizza mozzarella	Concombres à la bulgare
Omelette roulée ou Quiche aux légumes	Nuggets de volaille ou Tacos de boeuf	Emincé de boeuf poêlé ou Pavé de hoki à l'oseille	Colombo de dinde ou Falafels	Beignets de calamars ou Rôti de porc
Blé aux épices	Frites	Coquillettes	Riz créole	Pommes de terre persillées
Ratatouille	Salade verte	Purée de carottes	Petits pois au thym	Poêlée de champignons de Paris
Fruit de saison	Cake marbré	Crème caramel	Compote de fraises	Mousse au chocolat

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Melon Charentais	Oeufs durs mayonnaise	Frisée aux croûtons et Emmental	Rosette	Salade Piémontaise
Beignets de poisson Sauce Tartare	Escalope de dinde grillée ou Boulettes à l'agneau	Rôti de porc au miel ou Calamars à la romaine	Boeuf à la provençale ou Cervelas au fromage	Gratin de la mer ou Poulet Tandoori
ou Normandin de veau	Coquillettes à la tomate	Boullgour	Pommes noisettes	Riz
Pommes persillées Poêlée de courgettes	Chou fleur rôti au paprika	Fondue de poireaux au curry	Etuée de poivrons	Brocolis à l'ail
Fruit de saison	Crème à la vanille	Coupe de fraises	Fruit de saison	Génoise et crème anglaise

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Terrine de campagne et condiments	Salade de chou fleur Ravigote	Nems aux légumes	Asperges mayonnaise	Toast au chèvre
Courgette farcie ou Escalope de dinde grillée	Tortellini ricotta épinards sauce tomate ou Penne à l'Arrabiatta	Filet de poulet sauce moutarde et estragon	Carbonade de boeuf ou Steak de fromage	Pavé de lieu à l'aneth ou Navarin d'agneau
Haricots blancs à la tomate		ou Marmite de la mer	Pommes de terre sautées	Riz au pesto et aux légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental râpé	Boullgour Tomato provençale	Carottes au persil	Brunoise de légumes
	Fruit de saison	Ile flottante	Tartelette à l'abricot	Fruit de saison

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	Repas à thème La Grèce 	Tomate au thon	Macédoine de légumes vinaigrette	Friand au fromage
		Bolognaise de boeuf ou Bolognaise végétarienne	Pilons de poulet marinés ou Nuggets de poisson	Colin pané Sauce citron vert ou Emincé de porc Sauce Barbecue
		Macaroni Emmental râpé	Frites	Coeur de blé Poêlée de courgettes
		Compote pomme abricot	Salade verte	Cookie du chef aux pepites de chocolat
			Salade de fruits	



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