

# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE  
CULINAIRE

## Semaine du 08 au 12 mars 2021

<p><b>LUNDI - Jean de Dieu</b>            POTAGE AUX POIREAUX  <b>CORDON BLEU</b>  <b>POTATOES ET CAROTTES LOCALES</b>            YAOURT SUCRE            YAOURT SUCRE OU DONUTS</p>
<p><b>MARDI - Françoise</b>            ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL  <b>LASAGNES AUX LEGUMES</b>  <b>SALADE VERTE</b>              CHOIX DE FRUITS</p>
<p><b>JEUDI - Rosine</b>              CAROTTES LOCALES RAPEES    <b>SAUTE DE BŒUF VBF FACON OSSO BUCCO</b>    <b>PENNES ET NAVETS BRAISES</b>              QUATRE QUART MAISON</p>
<p><b> VENDREDI - Justine</b>            CREPES AU FROMAGE  <b>FILET DE POISSON MEUNIÈRE</b>    <b>RIZ ET EPINARDS A LA CREME</b>              CHOIX DE FRUITS</p>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 15 au 19 mars 2021

<b>LUNDI -</b>
POTAGE DE LEGUMES VERTS <b>QUICHE A LA PROVENCALE</b> <b>ECRASE DE POMMES DE TERRE LOCALE ET SALADE VERTE</b>
CHOIX DE FRUITS
<b>MARDI -</b>
SALADE NICOISE <b>BOLOGNAISE</b> <b>PATES ET DUO DE CAROTTES</b>
MOUSSE AU CHOCOLAT
<b>JEUDI -</b>
MOUSSE DE PETITS POIS ET MENTHE <b>POULET A LA BIERE BRUNE</b> <b>SEMOULE ET POTIRON A LA CREME</b>
CARROT CAKE MAISON
<b>VENDREDI -</b>
FRIAND AU FROMAGE <b>FILET DE COLIN A LA NORMANDE</b> <b>CŒUR DE BLE ET BROCOLIS GRATINES</b>
CHOIX DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.





LA TEAM

# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 22 au 26 mars 2021

<b>LUNDI -</b>
POTAGE AUX CHOU FLEUR <b>JAMBOM CHAUD SAUCE TOMATE</b> <b>POMMES DE TERRE ET CHOU BLANC</b>  COMPOTE DE POMMES
<b>MARDI -</b>
PECHE AU THON EMINCE DE VOLAILLE FRANCAISE SAUCE FORESTIERE RIZ PILAF ET POEELE DE CHAMPIGNONS  FLAN AU CAMEL
<b>JEUDI -</b>
SALAMI ET OIGNONS PICKELS <b>PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES</b> <b>PATES ET JULIENNE DE LEGUMES</b>  MERINGUE MAISON
<b> VENDREDI -</b>
PIZZA AU FROMAGE <b>BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE COCKTAIL</b> <b>SEMOULE ET RATATOUILLE</b>
<b>CHOIX DE FRUITS</b>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME

CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 29 au 02 avril 2021

<b>LUNDI -</b>
CREME DE D ENDIVES <b>BOULETTES DE BŒUF A L'ORIENTALE</b> <b>RIZ ET LEGUMES COUSCOUS</b>  YAOURT NATURE SUCRE
<b>MARDI -</b>
TABOULE <b>SAUTE DE VEAU VBF MARENGO</b> <b>POMMES DE TERRE AU PAPRIKA ET POEELE MERIDONIALE</b>  CHOIX DE FRUITS
<b>JEUDI -</b>
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE <b>SAUTE DE PORC DES HAUTS DE France AU CURRY</b> <b>TORTI ET SALSIFIS</b>  GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
<b>VENDREDI - Rupert</b>
QUICHE AU FROMAGE <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>BOULGHOUR ET PETITS POIS CAROTTES</b>  CHOIX DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME

CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 05 au 09 avril 2021

<b>LUNDI -</b>
FERIE 0 0 0
<b>MARDI -</b>
POTAGE AUX CAROTTES <b>BURGER A LA MEXICAINE</b> <b>POTATOES AUX EPICES A GRILLADE ET PIPERADE</b>  MOUSSE AU CHOCOLAT
<b>JEUDI -</b>
ŒUF MIMOSA <b>SAUTE DE BŒUF VBF AUX EPICES ET ABRICOTS SECS</b> <b>SEMOULE ET LEGUMES A TAJINE</b>  NID DE Pâques MARBRE
<b>VENDREDI -</b>
FRIAND <b>FILET DE LIEU SAUCE CITRON</b> <b>PATES ET POIREAUX A LA CREME</b>  CHOIX DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 12 au 16 avril 2021

<p><b>LUNDI - Jules</b> SOUPE A L AIL <b>CHILI SIN CARNE</b> <b>RIZ ET LEGUMES CHILI</b></p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p><b>MARDI - Ida</b> BETTERAVES ROUGES ET DES DE FROMAGE <b>JAMBON BLANC</b> <b>POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE</b></p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>
<p><b>JEUDI - Paterne</b> ŒUFS DURS MAYONNAISE <b>GOULASCH VBF A LA HONGROISE</b> <b>DUO DE PUREES : POMMES DE TERRE ET CAROTTES</b></p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p><b>VENDREDI - Benoît</b> FEUILLETE HOT DOG <b>BLANQUETTE DE POISSON</b> <b>PENNE ET LEGUMES BLANQUETTE</b></p> <p>YAOURT SUCRE</p>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



LA TEAM **E**

# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 19 au 23 avril 2021

<p><b>LUNDI - Emma</b></p> <p>POTAGE AUX LEGUMES</p> <p><b>ROTI DE BŒUF VBF SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>CŒUR DE BLE ET POEELE FORESTIERE</b></p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p><b>MARDI - Odette</b></p> <p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p><b>POULET WATERZOI</b></p> <p><b>RIZ ET HARICOTS BEURRE</b></p> <p>TARTE AUX POMMES</p>
<p><b>JEUDI - Alexandre</b></p> <p>SAUCISSON SEC</p> <p><b>HACHIS PARMENTIER MAISON</b></p> <p><b>PUREE FRAICHE ET CHOU FLEUR</b></p> <p>ROCHE COCO MAISON</p>
<p><b>VENDREDI - Georges</b></p> <p>CREPE AU FROMAGE</p> <p><b>CREME FROMAGERE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS</b></p> <p><b>PATES ET RATATOUILLE</b></p> <p>MOUSSE FRAMBOISE</p>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



LA TEAM **E**