

# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 10 au 14 mai 2021

<b>LUNDI - Solange</b>
SOUPE DE LÉGUMES <b>BOLOGNAISE VBF</b> <b>TORTI ET DUO DE COURGETTES</b>
YAOURT SUCRE
<b>MARDI - Estelle</b>
SALADE DE TOMATES <b>EMINCE DE BOEUF VBF A LA PROVENCALE</b> <b>SEMOULE ET PIPERADE</b>
MOUSSE AU CHOCOLAT
<b>JEUDI - Rolande</b>
0
<b>FERIE</b>
0
0
<b>VENDREDI - Matthias</b>
CREPE AU FROMAGE <b>PIZZA AU FROMAGE</b>
<b>SALADE VERTE</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 E



LA TEAM

# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 17 au 21 mai 2021

<b>LUNDI -</b>
POTAGE CHOU FLEUR <b>BOULETTES MEXICAINE TOMATE BASILIC</b> <b>PATES ET PETITS POIS CAROTTES</b>
CHOIX DE FRUITS
<b>MARDI -</b>
CAROTTES LOCALES RAPEES <b>CARBONADE DE BŒUF VBF</b> <b>FRITES ET HARICOTS VERTS</b>
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS
<b>JEUDI -</b>
ACCRAS DE POISSON SAUCE AU FROMAGE BLANC <b>POULET YASSA</b> <b>RIZ ET PUREE DE PATATES DOUCES</b>
ROCHER COCO
<b>VENDREDI -</b>
PASTÈQUE <b>FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE</b> <b>POMMES DE TERRE ET EPINARDS 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 24 au 28 mai 2021

<b>LUNDI -</b>
0 <b>FERIE</b> 0 0
<b>MARDI -</b>
MACEDOINE DE LÉGUMES CROUSTI FROMAGE PUREE ET RATATOUILLE  FLAN AU CAMEL
<b>JEUDI -</b>
TOMATE VINAIGRETTE <b>OMELETTE ROULEE GRATINEE</b> <b>PATES ET SALADE VERTE</b>  TARTELETTE POIRE ET PAIN D'EPICES
<b>VENDREDI -</b>
FRIAND AU FROMAGE <b>POISSON MEUNIERE</b> <b>SEMOULE ET CAROTTES LOCALES</b>  <b>FROMAGE BLANC AU SPECULOOS</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 31 au 04 juin 2021

<b>LUNDI -</b>
SALADE AUX CROUTONS <b>ŒUFS SAUCE MORNAY</b> <b>RIZ ET LEGUMES</b>
LIEGEOIS AU CHOCOLAT
<b>MARDI -</b>
CELERI REMOULADE <b>SAUTE DE PORC DES HAUTS DE France AUX CHAMPIGNONS</b> <b>TORTI ET POEELE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS</b>
CHOIX DE FRUITS
<b>JEUDI -</b>
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE <b>SAUTE DE BŒUF VBF A L'ESTRAGON</b> <b>POMMES DE TERRE BOULANGERES ET PETITS POIS</b>
CHOIX DE FRUITS
<b>VENDREDI - Rupert</b>
TOMATE MOZZARELLA <b>FILET DE POISSON A LA DIEPPOISE</b> <b>BLE ET DUO DE COURGETTES</b>
DESSERT EMBALLE

MENUS ÉTABLIS 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 07 au 11 juin 2021

<b>LUNDI -</b>
SURIMI AU PAMPLEMOUSSE <b>CARBONARA</b>  COQUILLETES ET SALADE VERTE  CHOU CHANTILLY
<b>MARDI -</b>
BETTERAVES ROUGES ET DES DE FROMAGE <b>BŒUF VBF A LA PROVENCALE</b> <b>FRITES ET HARICOTS BEURRE PERSILLES</b>  COMPOTE DE FRUITS
<b>JEUDI -</b>
ŒUF SAUCE COCKTAIL <b>CHILI SIN CARNE</b> <b>RIZ ET LEGUMES CHILI</b>  MOELLEUX AU CITRON MAISON
<b>VENDREDI -</b>
CONCOMBRES A LA BULGARE <b>FILET DE LIEU SAUCE CITRON</b> <b>PUREE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR</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 14 au 18 juin 2021

<p><b>LUNDI - Elisée</b> SALADE DE TOMATES <b>BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE</b> <b>SEMOULE ET COURGETTES</b></p> <p>YAOURT AROMATISE</p>
<p><b>MARDI - Germaine</b> PIEMONTAISE <b>CREPE AU FROMAGE</b> <b>POMMES SAUTEES ET CONCASSEE DE TOMATES</b></p> <p>LIEGEOIS A LA VANILLE</p>
<p><b>JEUDI - Hervé</b> MACEDOINE <b>CORDON BLEU</b> <b>POMMES DE TERRE GRENAILLES AU FROMAGE ET POELEES DE</b> <b>LEGMES</b></p> <p>POIRE AU CHOCOLAT</p>
<p><b>VENDREDI - Léonce</b> PIZZA <b>VOL AU VENT AU POISSON</b> <b>BLE ET CAROTTES LOCALES</b></p> <p>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.



LA TEAM **E**

# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 21 au 25 juin 2021

<p><b>LUNDI - Louis</b></p> <p>MELON</p> <p><b>QUICHE PARFUM D'ÉTÉ</b></p> <p><b>SALADE DE CRUDITES</b></p> <p>FRAISES AU SUCRE</p>
<p><b>MARDI - Alban</b></p> <p>CELERI REMOULADE</p> <p><b>TOMATE FARCIE</b></p> <p><b>RIZ ET JULIENNE DE LEGUMES A LA CREME</b></p> <p>FLAN CAMEL</p>
<p><b>JEUDI - Jean-Baptiste</b></p> <p>MORTADELLE</p> <p><b>HACHIS PARMENTIER</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p><b>VENDREDI - Prosper</b></p> <p>WRAP FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE</p> <p><b>PASTA PARTY SAUCE LEGUMES , FORESTIERE OU AUX 3 FROMAGES</b></p> <p><b>PATES ET RATATOUILLE</b></p> <p>BEIGNET 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

# Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME

CHRONIQUE  
CULINAIRE

Semaine du 28 au 02 juillet 2021

<p><b>LUNDI - Irénée</b></p> <p>RADIS</p> <p><b>CORDON BLEU</b></p> <p><b>PUREE ET COURGETTES SAUTEES</b></p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p><b>MARDI - Pierre, Paul</b></p> <p>MACEDOINE</p> <p><b>OMELETTE AU FROMAGE</b></p> <p><b>CŒUR DE BLE ET AUBERGINES GRILLEES</b></p> <p>SALADE DE FRUITS</p>
<p><b>JEUDI - Thierry</b></p> <p>JUS D'ORANGE</p> <p><b>CHEESEBURGER</b></p> <p><b>POMMES WEDGES, MAIS AUX POIVRONS ET OIGNONS</b></p> <p>BROWNIE ET CREME ANGLAISE</p>
<p><b>VENDREDI - Eugénie</b></p> <p>PIZZA</p> <p><b>FILET DE POISSON SAUCE CITRONNEE</b></p> <p><b>RIZ ET PETITS POIS CAROTTES</b></p> <p>CHOIX DE LAITAGES</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**