

Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME

CHRONIQUE
CULINAIRE

LUNDI -
SOUPE AU POTIRON ROUGAIL SAUCISSE RIZ PILAF ET PETITS LÉGUMES CHOIX DE FRUITS CHOIX DE FRUITS OU GAUFRE
MARDI -
CAROTTES RÂPÉES LOCALES CORDON BLEU SAUCE FORESTIÈRE POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET HARICOTS VERTS FRUITS DE SAISON
JEUDI -
PATE DE CAMPAGNE ROTI DE BŒUF(VBF) AU JUS (steak haché pour les maternelles) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LOCALES PATISSERIE MAISON
VENDREDI -
SALADE COLESLAW TARTE AUX POIREAUX (VÉGÉTARIEN) COQUILLETES AUX PETITS LÉGUMES SAUCE TOMATE DESSERT EMBALLE

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 09 au 13 novembre 2020

LUNDI -
PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE VOLAILLE FRANÇAISE SAUCE AIGRE DOUCE PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE
DESSERT EMBALLE
MARDI -
RADIS AU SEL SAUTE DE BŒUF VBF AU CURRY SEMOULE ET RATATOUILLE
FLAN CAMEL
JEUDI -
SALADE D'ENDIVES PATES SAUCE FROMAGE (PLAT VÉGÉTARIEN) MACARONI ET JULIENNE DE LÉGUMES
YAOURT AROMATISE
VENDREDI -
POTAGE AUX LÉGUMES PECHE DU JOUR SAUCE CIBOULETTE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS
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 16 au 20 novembre 2020

LUNDI -
DUO DE CRUDITÉS TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE
CHOU A LA CRÈME
MARDI -
PÊCHE AU THON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE SUPRÊME PURÉE ET HARICOTS VERTS
SALADE DE FRUITS A LA MENTHE
JEUDI -
POTAGE LÉGUMES RACINES PALERON DE BŒUF VBF AU JUS LIÉ ÉCRASE DE LÉGUMES DU POT AU FEU ET POMMES DE TERRE
CARROT CAKE
VENDREDI -
FRIAND AU FROMAGE CARBONARA TORTI ET CAROTTES LOCALES
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 23 au 27 novembre 2020

LUNDI -
ÉMIETTE DE POISSON SAUCE CURRY STEAK HACHE(VBF) SAUCE POIVRE COQUILLETES ET CAROTTES LOCALES
CHOIX DE FRUITS
MARDI -
SALADE AU MAÏS OMELETTE AU FROMAGE (VÉGÉTARIEN) POMMES DE TERRE ET FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE
JEUDI -
POTAGE POIREAUX BŒUF VBF AUX OLIVES POMMES PERSILLÉES ET LÉGUMES DU POT
PATISSERIE MAISON
VENDREDI - Rupert
TABOULÉ A L'ORIENTALE PECHE DU JOUR SAUCE PITTA FROIDE PENNE ET POÊLÉE DE LÉGUMES
CHOIX DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Bon Appétit

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



Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 30 au 04 décembre 2020

LUNDI -
POTAGE DE LÉGUMES DAUBE DE VOLAILLE FRANÇAISE A LA CRÈME DE CIBOULETTE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE DE POIRE AU SPÉCULOOS
MARDI -
MORTADELLE SAUTE DE BŒUF VBF AUX OIGNONS FARFALLES ET CAROTTES LOCALES CHOIX DE FRUITS
JEUDI -
TERRINE DE LEGUMES MAISON HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE CAKE AU CHOCOLAT ET ZESTES D'ORANGE
VENDREDI -
SALADE AUX CROUTONS FILET DE CABILLAUD A LA DIEPPOISE RIZ PILAF ET POTIRON A LA CRÈME YAOURT AUX 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 07 au 11 décembre 2020

LUNDI -
SALADE COMPOSÉE QUICHE LORRAINE POMMES CUBES PERSILLES ET SALADE VERTE CRÈME DESSERT AU CARAMEL
MARDI -
CÉLERI RÉMOULADE FLAN DE CAROTTES A L'EMMENTAL (VÉGÉTARIEN) PATES ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS CHOIX DE FRUITS
JEUDI -
POTAGE AUX CAROTTES ET ORANGES QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE DIJONNAISE FRITES ET HARICOTS VERTS CHOIX DE FRUITS
VENDREDI -
CREPE AU FROMAGE POISSON MEUNIÈRE SAUCE AU BEURRE BOULGHOUR ET POTIRON A LA CRÈME TARTE AU FLAN

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.



E

LA TEAM

Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI -
CAROTTES LOCALES A LA MENTHE PANE AU FROMAGE (VÉGÉTARIEN) PURÉE ET HARICOTS BEURRE PERSILLES COMPOTE DE FRUITS
MARDI -
SURIMI MAYONNAISE GOULASCH HONGROISE (VBF) JARDINIÈRE DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE) CHOIX DE FRUITS
JEUDI -
COCKTAIL DE GUACAMOL AU SURIMI SAUTE DE DINDE FRANÇAISE AUX MARRONS POMMES PAIN ET CRÉMEUX DE CÈLERI BUCHE DE NOEL MAISON
 VENDREDI -
FRIAND AU FROMAGE LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE (pour les lasagnes) RIZ AUX PETITS LÉGUMES (pour le poisson) CRÈME DESSERT PRALINE

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 21 au 25 décembre 2020

LUNDI -
0
0
0
0
MARDI -
0
0
0
0
JEUDI -
0
0
0
0
 VENDREDI -
0
0
0
0

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 28 au 01 janvier 2021

LUNDI -	
0	
0	
0	
0	
MARDI -	
0	
0	
0	
0	
JEUDI -	
0	
0	
0	
0	
 VENDREDI -	
0	
0	
0	
0	

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 04 au 08 janvier 2021

LUNDI -
0
0
0
0
MARDI -
0
0
0
0
JEUDI -
0
0
0
0
 VENDREDI -
0
0
0
0

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.



E

La TEAM