

Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME

CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

<p>LUNDI - Odilon</p> <p>POTAGE CAROTTES</p> <p>STEAK HACHE VBF SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES</p> <p>CHOIX DE FRUITS</p> <p>CHOIX DE FRUITS OU DONUTS</p>
<p>MARDI - Edouard</p> <p>SAUCISSON A L AIL ET SALADE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE FRANÇAISE SAUCE FORESTIERE</p> <p>CŒUR DE BLE ET BROCOLIS</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>
<p>JEUDI - Raymond</p> <p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>RIZ ET POELEE DE LEGUMES SAUCE TOMATE</p> <p>MOELLEUX AUX PEPITES DE CHOCOLAT MAISON</p>
<p> VENDREDI - Lucien</p> <p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>GRATIN DE PATES PETITS POIS BECHAMEL ET FROMAGE</p> <p>TORTI ET ENDIVES LOCALES</p> <p>FROMAGE BLANC A LA CASSONADE</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 11 au 15 janvier 2021

LUNDI -
POTAGE AUX LEGUMES CHIPOLATAS VF SAUCE AU THYM POMMES DE TERRE FRAICHES LOCALES ET ÉPINARDS
MOUSSE AU CHOCOLAT
MARDI -
SALADE COLESLAW ROTI DE DINDE(VBF) SAUCE POIVRE PATES ET POTIRON LOCAL ROTI AU MIEL
CREME DESSERT VANILLE MAISON
JEUDI -
ENDIVES MIMOLETTE ET NOIX OMELETTE BROUILLEE AU FROMAGE POTATOES ET SALADE VERTE
MERINGUE FRANCAISE MAISON
VENDREDI -
TARTE FINE A L ITALIENNE PECHE DU JOURS SAUCE AUX HERBES SEMOULE ET JULIENNE DE LÉGUMES
FRUITS DE SAISON

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 18 au 22 janvier 2021

LUNDI -
SOUPE AUX POIREAUX DALH DE LENTILLES CORAIL ET COCO BLE AUX PETITS LEGUMES
CHOIX DE FRUITS
MARDI -
CAROTTES RAPEES AUX RASINS BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE FACON POLPETTE PATES ET POEELE DE LEGUMES
PANNA COTTA MAISON
JEUDI -
HARICOTS VERTS A L ECHALOTE SAUTE DE BŒUF(VBF) AU JUS
POMMES DE TERRE FRAICHES LOCAL ROTIES ET SALADE VERTE
PAIN PERDU BRIOCHE MAISON
VENDREDI -
PIZZA
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE RIZ AU CURRY ET FONDUE D'ENDIVES LOCALES
FLAN CAMEL

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 25 au 29 janvier 2021

LUNDI -
SOUPE AU POTIRON CARBONARA PATES ET MELI MELO DE LEGUMES
CHOIX DE FRUITS
MARDI -
BETTERAVES AURORES TARTE AU FROMAGE BOULGOUR ET HARICOTS VERTS
YAOURT SUCRE
JEUDI -
ROULADE DE JAMBON ROTI DE BŒUF(VBF) SAUCE BRUNE SEMOULE ET PIPERADE
COOKIES MAISON AU CHOCOLAT
VENDREDI - Rupert
FEUILLETE HOT DOG ESCALOPE DE PORC DES HAUTS DE France AU PAPRIKA PUREE FRAICHE ET SALADE VERTE
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 01 au 05 février 2021

LUNDI -
POTAGE AU CHOU FLEUR CARBONADE FLAMANDE (VBF) POMMES DE TERRE FRAICHES LOCALES AU PAPRIKA ET HARICOTS BEURRE PERSILLES
YAOURT AUX FRUITS
MARDI -
RADIS ET BEURRE ROTI DE PORC DES HAUTS DE France POMMES DE TERRE RISSOLEES ET POEELE DE CAROTTES
CRÊPE AU SUCRE
JEUDI -
ENDIVES LOCALES SAUCE TARTARE SAUCE AUX 3 FROMAGES PATES ET SALADE VERTE
CRUMBLE POIRES ET POMMES MAISON
VENDREDI -
NEMS FILET DE COLIN SAUCE AU PESTO RIZ ET PETITS LÉGUMES
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 08 au 12 février 2021

<p>LUNDI - Joséphine POTAGE AUX LEGUMES JAMBON CHAUD SAUCE ROUGAIL COQUILLETES ET HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE</p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p>MARDI - Apolline SALADE SAVOYARDE AU LARD FUME TARTIFLETTE POMMES DE TERRE FRAICHES LOCALES LYONNAISE ET SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES</p>
<p>JEUDI - Héloïse CHOU ROUGE AUX POMMES LOCALES MAYONNAISE BOLOGNAISE VEGETARIENNE PATES ET POËLÉE DE CAROTTES LOCALES</p> <p>CREME VANILLE MAISON</p>
<p>VENDREDI - Félix CREPE AU FROMAGE POISSON MEUNIÈRE RIZ ET ÉPINARDS A LA CRÈME</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.



E

LA TEAM

Ecole Saint Albert Bailleul



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 15 au 19 février 2021

<p>LUNDI - Claude</p> <p>POTAGE CAROTTES</p> <p>BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
<p>MARDI - Julienne</p> <p>ENDIVE AU FROMAGE BLANC</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE , CHOU FLEUR ET ŒUFS DURS</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE FRAICHES LOCALES ET CHOU FLEUR</p> <p>BEIGNETS DE MARDI GRAS</p>
<p>JEUDI - Bernadette</p> <p>LAITUE A L EMMENTAL</p> <p>POT AU FEU (VBF)</p> <p>LÉGUMES DU POT ET POMMES DE TERRE GRENAILLES FRAICHES LOCALES AU THYM</p> <p>ROCHE COCO MAISON</p>
<p>VENDREDI - Gabin</p> <p>PIZZA</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE SUPREME</p> <p>PATES ET HARICOTS VERTS</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.

