

Ecole Saint Albert Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI - Rosine
<p>NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE NAVETS BRAISES ET PATES FROMAGE POIRE AU COULIS DE CARMEL</p>
MARDI - Justine
<p>CELERI AU CURRY ET POMMES PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE PUREE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>
JEUDI - Mathilde
<p>CREME DE CHOU FLEUR MAISON VEAU MARENGO LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE</p> <p>YAOURX AUX FRUITS</p>
VENDREDI - Louise
<p>QUICHE AU FROMAGE FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON HARICOTS VERTS ET RIZ AUX EPICES</p> <p>FRUIT DE SAISON</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




Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI - Cyrille	
BOLOGNAISE MAISON PENNE ET FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	
MARDI - Joseph	
SALADE FROMAGERE SAUTE DE PORC AU CURRY PARMENTIER DE MILLET ET SON CRUMBLE YAOURT LOCAL	
JEUDI - Clémence	
REPAS LA SAISON DES CHEFS	
	
VENDREDI - Léa	
CAROTTES RAPEES AU FROMAGE BLANC ET MOUTARDE PECHE DU JOUR POEELE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE A LA CREME 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.



Ecole Saint Albert Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI - Annonciation

BŒUF SAUCE CHORON
COQUILLETES ET PETITS POIS CAROTTES
 FROMAGE
 POMME CUITE A LA CANNELLE

MARDI - Larissa

LENTILLES EN VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE
BROCOLIS ET CŒUR DE BLE
 FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE

JEUDI - Gontran

CREME DE LEGUMES MAISON A LA VACHE QUI RIT
ROTI DE BŒUF A LA PRONVENCALE
POTATOES ET SALADE VERTE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI - Gwladys

CREPE AU FROMAGE
DOS DE COLIN A LA DIEPPOISE
RIZ AUX PETITS LEGUMES

LIEGEOIS AU CHOCOLAT

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



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 1 avril au 5 avril 2019

<p>LUNDI - Hugues</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE A L'INDIENNE BOULGOUR ET POEELE DE POIVRONS</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p>
<p>MARDI - Sandrine</p> <p>FEUILLETE AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE BRUNE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>JEUDI - Isidore</p> <p>CONCOMBRES BULGARE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>
<p>VENDREDI - Irène</p> <p>PECHE DU JOUR PATES ET CAROTTES AU CUMIN FROMAGE ILE FLOTTANTE A LA CREME ANGLAISE</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.

