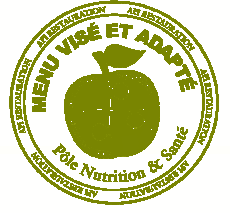


Ecole Saint Albert Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 13 au 17 mai 2019

LUNDI - Rolande
MACEDOINE DE LEGUMES MIMOSA ESCALOPE DE PORC SAUCE AU POIVRE PIPERADE ET POMMES PERSILLEES CREME DESSERT VANILLE
MARDI - Matthias
TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE RIZ ET TOMATE ROTIE FROMAGE FRUIT DE SAISON
JEUDI - Honoré
CONCOMBRES A LA BULGARE COUSCOUS LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE YAOURT AUX FRUITS
VENDREDI - Pascal
QUICHE AU FROMAGE FILET DE LIEU SAUCE BEARNAISE CAROTTES VICHY ET PATES POIRE CANNELLE ET CHOCOLAT

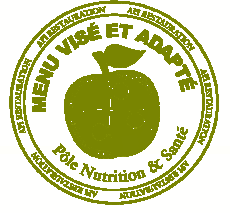
MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

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



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 20 mai au 24 mai 2019

LUNDI - Bernardin
CHIPOLATAS PETITS POIS A LA FRANCAISE ET RIZ FROMAGE PECHE AU SIROP DE GRENADINE
MARDI - Constantin
LENTILLES A LA FETA SAUTE DE BŒUF AU SPECULOOS POMMES RISSOLEES ET HARICOTS VERTS FRUIT DE SAISON
JEUDI - Didier
TOMATES AU BASILIC HACHIS PARMENTIER MAISON SALADE VERTE SABLE FRAISES ET RHUBARBE
 VENDREDI - Donatien
SALADE MELEE FROMAGERE PECHE DU JOUR COURGETTES AU CUMIN ET BLE YAOURT LOCAL

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.

