

Ecole Saint Albert Bailleul



Poisson frais



Produit Régional

Semaine du 27 mai au 31 mai 2019

LUNDI - Augustin
BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE BOLOGNAISE PATES ET FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC AU COULIS DE CHOCOLAT
MARDI - Germain
FEUILLETE AU FROMAGE SAUTE DE DINDE A LA PROVENCEALE RATATOUILLE ET BOULGOUR PASTIQUE AU MIEL
JEUDI - Ascension
FERIE
VENDREDI - Lise
FERME

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 3 au 7 juin 2019

<p>LUNDI - Kévin</p> <p>THON MIMOSA</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS</p> <p>PATES ET POEELE DE COURGETTES</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>
<p>MARDI - Clotilde</p> <p>RADIS CROQ AU SEL</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE</p> <p>POMMES LYONNAISES ET SALADE VERTE</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>
<p>JEUDI - Claude</p> <p>ROTI DE PORC AU JUS</p> <p>RIZ PILAF ET PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>VENDREDI - Gilbert</p> <p>NAVE LONG RAPE AUX NOIX</p> <p>PECHE DU JOUR</p> <p>PIPERADE DE LEGUMES ET SEMOULE</p> <p>GLACE VANILLE CHOCOLAT</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 10 au 14 juin 2019

LUNDI - Landry
FERIE
MARDI - Barnabé
CONCOMBRES BULGARE LASAGNES A LA BOLOGNAISE PATES ET BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE BLANC AU SPECULOOS
JEUDI - Antoine
BŒUF AUX OLIVES POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES ET CAROTTES AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON
VENDREDI - Elisée
MELON EMINCE DE DINDE FORESTIER CŒUR DE BLE ET HARICOTS VERTS PERSILLES DONUTS

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 17 au 21 juin 2019

LUNDI - Hervé
TABOULE AUX ASPERGES ROTI DE DINDE SAUCE ORLOFF SEMOULE ET POEELE PROVENCEALE SALADE DE FRUITS MAISON
MARDI - Léonce
COURGETTES RAPEES A LA BULGARE PAVE DE COLIN A LA NAPOLITAINE EPINARDS BECHAMEL ET PATES PETITS SUISSES AUX FRUITS
JEUDI - Silvère
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AU POIVRE DOUX POMMES SAUTEES ET SALADE VERTE FROMAGE DE BERGUES FRUIT DE SAISON
VENDREDI - Louis
PIZZA AUX POIVRONS PECHE DU JOUR HARICOTS BEURRE ET RIZ CATALAN CREME DESSERT AU CAMEL

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 24 juin au 28 juin 2019

<p>LUNDI - Jean-Baptiste</p> <p>PASTEQUE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET AU MAROILLES JULIENNE DE LEGUMES ET PATES</p> <p>FROMAGE BLANC FACON STRACIATELLA</p>
<p>MARDI - Prosper</p> <p>SAUTE DE PORC AUX OLIVES ET CITRON RIZ AU PARMESAN ET COURGETTES A L'AIL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>JEUDI - Fernand</p> <p>TOMATES MOZZARELLA</p> <p>NAGE DE HOKI GRATINE POMMES DE TERRE FONDANTES ET SALADE VERTE</p> <p>CAKE MAISON</p>
<p>VENDREDI - Irénée</p> <p>FEUILLETE HOT DOG</p> <p>OMELETTE FACON PIZZA SEMOULE AU CURRY ET RATATOUILLE</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.

