



api

Conception CréApt

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 25 au 29 novembre 2019

LUNDI -

SALADE VERTE AU SURIMI

**STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE
COQUILLETES ET HARICOTS BEURRE**

FRUIT DE SAISON

MARDI -

SALADE DE MAIS AU FROMAGE

**OMELETTE NATURE
RIZ PILAF ET POIREAUX AU GRATIN**

FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

JEUDI -

CHOU ROUGE AUX POMMES

CERVELAS OBERNOIS

POMMES DE TERRE PERSILLEES ET JARDINIÈRE DE LEGUMES

DUO ENTREMETS CHOCOLAT ET VANILLE

VENDREDI -

TABOULET A L ORIENTALE

**CROQUETTE DE POISSON SAUCE COCKTAIL
SEMOULE ET RATATOUILLE**

FRUIT DE SAISON

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

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.

Bon Appétit



api

Conception CréApt

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

LUNDI -

MACEDOINE MIMOSA

PILONS DE POULET TEX MEX

CŒUR DE BLE ET JULIENNE DE LEGUMES

MOUSSE DE FRUITS

MARDI -

RILLETTE ET SON TOAST

HACHIS PARMENTIER

PUREE ET SALADE VERTE

FRUIT DE SAISON

JEUDI -

ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL

ROTI DE DINDE FRANCAISE SAUCE SUPREME

MACARONI ET HARICOTS BEURRE

SALADE DE FRUITS

VENDREDI -

SALADE COMPOSEE AUX CROUTONS

FILET DE CABILLAUD A LA PROVENCE

RIZ PILAF ET COTE DE BLETTE AU GRATIN

CHOU A LA MOUSSE AU CHOCOLAT

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

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

Bon Appétit



api

Conception CréApt

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 09 au 13 décembre 2019

LUNDI -

CONCOMBRE A LA CREME

SAUCISSE KNACK

POMMES DE TERRE RISSOLEES ET SALADE VERTE

LIEGEOIS A LA VANILLE

MARDI -

FEUILLETE HOT DOG

AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIERE

TORSADES ET SALSIFIS A LA CREME

FRUIT DE SAISON

JEUDI -

SALADE DE MAIS AUX POIVRONS

ROTI DE BŒUF (UBF)

PUREE ET PETITS POIS

CLEMENTINES

VENDREDI -

SALADE COMPOSEE AU FROMAGE

POISSON MEUNIERE

RIZ PILAF ET PIPERADE DE LEGUMES

TARTE AU FLAN

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

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

Bon Appétit



api

Conception CréApt

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 16 au 20 décembre 2019

LUNDI -

CAROTTES RAPEES A LA MENTHE

LASAGNES BOLOGNAISE

COQUILLETES ET SALADE VERTE

COMPOTE DE FRUITS

MARDI -

PECHE AU THON

COUSCOUS / BOULETTE MERGUEZ

SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS

FRUIT DE SAISON

JEUDI -

REPAS DE NÖEL

VENDREDI -

SALADE COMPOSEE AUX LARDONS

FILET DE POISSON PANE

CŒUR DE BLE ET CHOU FLEUR AU GRATIN

GAUFRE LIEGEOISE

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

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.