

Collège Dominique Savio Lambersart



api

Conception CréApi



REPAS A THÈME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 09 au 13 mars 2020

LUNDI - Françoise

BETTERAVES ROUGES MAYONNAISE

ROTI DE BŒUF VBF

POMMES FRITES ET SALADE VERTE

SALADES DE FRUITS

MARDI - Vivien

SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON

PENNES A LA BOLOGNAISE

PENNES ET ENDIVES BRAISÉES

CHOIX DE FRUITS

JEUDI - Justine

CÈLERI LOCAL RÉMOULADE

SAUTE DE DINDE FRANÇAISE

RIZ AUX PETITS LÉGUMES ET HARICOTS BEURRE

CHOIX DE FRUITS

VENDREDI - Rodrigue

TORTILLA AU FROMAGE

GRATIN DE LA MER OU PANE AU BLÉ ET AU FROMAGE
(MENU VÉGÉTARIEN)

BOULGOUR ET BROCOLIS AUX OIGNONS

BARRE BRETONNE MOUSSE POMMES

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 GÉRANT.

Bon Appétit

Collège Dominique Savio Lambersart



api

Conception CréApi



REPAS A THÈME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI - Bénédicte

PIZZA

**ÉMINCÉ DE VOLAILLE FRANÇAISE SAUCE FORESTIÈRE
BLÉ ET CHOU FLEUR EN GRATIN**

CHOIX DE FRUITS

MARDI - Patrick

SALADE COLESLAW

**PATES A LA CARBONARA
TORTIS ET CAROTTES AU PERSIL PLAT**

MOUSSE AU CHOCOLAT

JEUDI - Joseph

MACÉDOINE

**STEAK HACHE SAUCE ÉCHALOTE OU PAVE AU FROMAGE
(MENU VÉGÉTARIEN)
POMMES DE TERRE PERSILLÉES LOCALES ET SALADE
D'ENDIVES LOCALES**

CHOIX DE FRUITS

VENDREDI - Herbert

VERRINE DU CHEF

**FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE
SEMOULE ET POIREAUX A LA CRÈME**

GAUFRE MOUSSE 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 GÉRANT.

Bon Appétit

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THÈME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI - Victorien

1/2 POMELOS

ROTI DE PORC DES HAUTS DE France SAUCE MOUTARDE

PURÉE ET SALADE VERTE

COMPOTE DE POMMES

MARDI - Catherine

CAROTTES RÂPÉES LOCALES

**FILET DE POISSON SAUCE A L'OSEILLE OU RISOTTO AUX
PETITS LÉGUMES (MENU VÉGÉTARIEN)**

RIZ PILAF ET LENTILLES

FLAN CAMEL

JEUDI - Larissa

PECHE AU THON

ESCALOPE VIENNOISE

FARFALLES ET LÉGUMES POT AU FEU

CHOU A LA CRÈME

VENDREDI - Rupert

ENDIVES LOCALES MIMOSA

BEIGNETS DE POISSON SAUCE COCKTAIL

**GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES ET SALADE
VERTE**

CHOIX DE FRUITS

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 GÉRANT.

Collège Dominique Savio Lambersart



api

Conception CréApi



REPAS A THÈME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 30 au 03 avril 2020

LUNDI - Amédée

TORTILLA AU CHORIZO

PAELLA

RIZ

CRÈME CATALANE



MARDI - Benjamin

QUICHE LORAINNE

**SAUTE DE BOEUF VBF FACON MARENGO
PURÉE ET PETITS POIS A LA FRANÇAISE**

CHOIX DE FRUITS

JEUDI - Sandrine

VERRINE DU CHEF

**BOULETTES DE BŒUF(VBF)SAUCE TOMATE OU TARTE AUX
LÉGUMES (MENU VÉGÉTARIEN)**

SEMOULE, POIS CHICHES ET LÉGUMES COUSCOUS

FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

VENDREDI - Richard

SALADE DE RIZ AU THON

FILET DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

SALADE DE FRUITS

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 GÉRANT.