

INSTITUT SAINT ELOI

BAPAUME



Semaine du 4 au 8 Juin 2018

"SALAD'BAR ET DESSERTS VARIES MIDI ET SOIR"

MIDI

SOIR

LUNDI 4 CELERI REMOULADE
BŒUF TOSTOÏ
OU CARBONARA
PENNES AU FROMAGE/ POEELE DE LEGUMES
MIMOLETTE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

NUGGETS DE VOLAILLE
POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES/
PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE

MARDI 5 CŒUR D'ARTICHAUT A LA VINAIGRETTE
EMINCE DE POULET AUX LARDONS ET CREME
OU BEIGNET DE CALAMARS
FONDUE DE POIREAUX/ RIZ
BRIE
FRUIT DE SAISON

PIZZA
BUFFET DE CRUDITES/ SALADE
FROMAGE

MERCREDI 6 MUFFIN BASQUE AU COULIS DE POIVRONS
VEAU MARENGO
OU ESCALOPE DE PORC SAUCE BRUNE
FRITES/ BROCOLIS
SAMOS
FROMAGE BLANC A LA PISTACHE



BOULES BŒUF
PATES AU FROMAGE/
FONDUE DE TOMATES ET OIGNONS
FROMAGE

JEUDI 7 BETTERAVES ROUGES AUX POMMES
COUSCOUS
SEMOULE/ LEGUMES COUSCOUS
ST PAULIN
FRUIT DE SAISON

HOT DOG
FRITES
FROMAGE

VENDREDI 8 MELON
GRATIN DE POISSON
OU JAMBON GRILLE
PUREE DE LENTILLES/ CAROTTES VICHY
TOMME BLANCHE
CHOU A LA CREME

*Jambon Midi et Soir
Tous les Jours*

Menu conseillé pour le repas du midi, adapté à la réglementation nutritionnelle (le GEMRCN)
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

On aime la cuisine
à en perdre
la tête!



Conception CréApi

