

INSTITUT SAINT ELOI

BAPAUME



Semaine du 8 au 12 Octobre 2018

"SALAD'BAR ET DESSERTS VARIES MIDI ET SOIR"

JAMBON MIDI ET SOIR

MIDI

SOIR

LUNDI 8 FRIAND A LA VIANDE
COLIN A LA CREME
OU JAMBON GRILLE
EPINARDS A L'AIL/ TORTIS AU FROMAGE
BRIE
FRUIT DE SAISON

FILET MEUNIERE
RIZ/ DUO DE LEGUMES
FROMAGE

MARDI 9 CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE
STEAK HACHE SAUCE BEARNAISE
OU CURRY DE MOUTON
FRITES/ HARICOTS BEURRE
BONBEL
YAOURT AUX FRUITS

GRATIN DE POULET à la provençale
FROMAGE

MERCREDI 10 CHOU ANTILLAIS
SAUTE DE BŒUF TOLSTOI
OU ESCALOPE DE DINDE AU MAROILLES
PUREE/ CAROTTES
ST PAULIN
FRUIT DE SAISON

RACLETTE PARTY
FROMAGE

JEUDI 11 HOUMOUS ET TORTILLAS
OMELETTE PORTUGAISE VEGETARIENNE
PENNES SAUCE MOZZARELLA
TOMME BLANCHE
TARTE AUX NOIX CARAMEL aux saveurs asiatiques

HOT DOG
FRITES
FROMAGE

VENDREDI 12 SALADE D'ENDIVES
PAELLA
CAMEMBERT
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

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!



onception CréApi