

INSTITUT SAINT ELOI

BAPAUME



Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

"SALAD'BAR ET DESSERTS VARIES MIDI ET SOIR"

JAMBON MIDI ET SOIR

MIDI

SOIR

LUNDI 10

DUO DE SAUCISSON
SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES
OU CUISSE DE POULET AUX HERBES
BROCOLIS/ PUREE
BRIE
FRUIT DE SAISON

ENTREE AU CHOIX
ESCALOPE VIENNOISE
PETITS POIS CAROTTES/ PDT SAUTEES
FROMAGE
DESSERT AU CHOIX

MARDI 11

TOMATES A LA VINAIGRETTE
COUSCOUS GARNI
VACHE QUI RIT
ŒUF A LA NEIGE

ENTREE AU CHOIX
QUICHE AU THON
SALADE
FROMAGE
DESSERT AU CHOIX

MERCREDI 12

CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL
ROTI DE PORC SAUCE LYONNAISE
OU POISSON PANE SAUCE TARTARE
EPINARDS/ POMMES DE TERRE PERSILLEES
MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON

ENTREE AU CHOIX
NUGGETS
PATES AU FROMAGE
FROMAGE
DESSERT AU CHOIX

JEUDI 13

CONCOMBRE A LA BULGARE
NORMANDIN DE VEAU
OU ROTI DE BŒUF SAUCE BORDELAISE
FRITES/ DUO DE HARICOTS
GOUDA
POMME AU FOUR

ENTREE AU CHOIX
CROQUE MONSIEUR
SALADE
FROMAGE
DESSERT AU CHOIX

VENDREDI 14

SALADE PIEMONTAISE
TOMATE FARCIE
OU FILET DE HOKI A LA TOMATE
RIZ SAFRANE/ COURGETTES POELEES
GRUYERE
FRUIT DE SAISON

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.