

INSTITUT SAINT ELOI

BAPAUME



Semaine du 4 au 8 février 2019

"SALAD'BAR ET DESSERTS VARIES MIDI ET SOIR"

JAMBON MIDI ET SOIR

* Aide UE à destination des écoles

MIDI

SOIR

LUNDI 4

CHOU-FLEUR A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES
OU CROQUETTE DE PORC A LA PROVENÇALE
COQUILLETES/ JARDINIÈRE
CAMEMBERT*
FRUIT DE SAISON

ENTREE AU CHOIX
FILET MEUNIÈRE
RIZ/ DUO DE LEGUMES
FROMAGE*
DESSERT AU CHOIX

MARDI 5

DUO DE CAROTTE ET CELERI
GRATIN DE POISSON IRLANDAIS*
OU ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE*
 PUREE DE PATATES DOUCES MAISON / SALSIFIS
TOMME GRISE*
ILE FLOTTANTE*

ENTREE AU CHOIX
LASAGNES A LA BOLOGNAISE*
FROMAGE*
DESSERT AU CHOIX

MERCREDI 6

PATES AU SURIMI
PALETTE A LA DIABLE
OU ROTI DE BŒUF AU POIVRE
GRATIN DE POMMES DE TERRE*/ ENDIVE BRAISEE
EDAM*
COMPOTE DE POMMES

ENTREE AU CHOIX
FLAMMEKUECHE
BUFFET DE CRUDITES
FROMAGE*
DESSERT AU CHOIX

JEUDI 7

POTAGE DE LEGUMES
STEAK HACHE A LA TOMATE
OU FILET DE HOKI
FRITES/ SALADE
KIRI*
FRUIT DE SAISON

ENTREE AU CHOIX
FRICASSE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE
POMMES DE TERRE/ LEGUMES DU POT
FROMAGE*
DESSERT AU CHOIX

VENDREDI 8

CONCOMBRE A LA CREME
MERGUEZ/ POULET
LEGUMES COUSCOUS
GOUDA*
MOUSSE 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.