

INSTITUT SAINT ELOI

BAPAUME



Semaine du 4 au 8 Mars 2019

"SALAD'BAR ET DESSERTS VARIES MIDI ET SOIR"

JAMBON MIDI ET SOIR

* Aide UE à destination des écoles
SOIR

MIDI

LUNDI 4

DUO DE CHOUX

ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE

OU CERVELAS OBERNOIS*

HARICOTS VERTS/ P. DE TERRE DOREES AU FOUR

BRIE*

POMME AU FOUR

ENTREE AU CHOIX

NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE

PATES AU FROMAGE*/

FONDUE DE TOMATES

FROMAGE*

DESSERT AU CHOIX

MARDI 5

POTAGE DE LEGUMES*

GRATIN DE POISSON*

OU SAUTE DE PORC A LA LYONNAISE

COQUILLETES/ TOMATE AU THYM

FOURME D'AMBERT*

CLEMENTINE

ENTREE AU CHOIX

KEBAB

FRITES

FROMAGE*

DESSERT AU CHOIX

MERCREDI 6

CELERI AU CITRON

SAUTE DE BŒUF A LA MILANAISE

OU CORDON BLEU*

PUREE*/ COURGETTES AU GRATIN*

MIMOLETTE*

BABA AU RHUM

ENTREE AU CHOIX

FICELLE PICARDE*

BUFFET DE CRUDITES

FROMAGE*

DESSERT AU CHOIX

JEUDI 7

MUSEAU A LA VINAIGRETTE

FILET DE HOKI SAUCE MOUSSELINE

OU TAJINE D'AGNEAU

SEMOULE/ LEGUMES COUSCOUS

TOMME BLANCHE*

KIWI

ENTREE AU CHOIX

ESCALOPE VIENNOISE

PETITS POIS CAROTTES/ P. DE TERRE

FROMAGE*

DESSERT AU CHOIX

VENDREDI 8

CONCOMBRE AU CURRY

PAELLA

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.