

INSTITUT SAINT ELOI

BAPAUME

Semaine du 24 au 28 Juin 2019

"SALAD'BAR ET DESSERTS VARIES MIDI ET SOIR"

JAMBON MIDI ET SOIR

* Aide UE à destination des écoles

MIDI

SOIR

LUNDI 24

SALADE PIEMONTAISE
SAUTE DE DINDE A LA FORESTIERE
EMINCE DE PORC SAUCE LYONNAISE
RIZ PILAF/ COURGETTE SAUTEE AUX HERBES
TOMME BLANCHE*
FRUIT DE SAISON

MARDI 25

SALADE DE MELON ET PASTÈQUE
SAUTE DE VEAU MARENGO
OU STEAK DE BŒUF SAUCE BRUNE
FRITES/ POELEE DE LEGUMES
ST PAULIN*
ENTREMETS AU CHOCOLAT*

MERCREDI 26

CONCOMBRE A LA CIBOULETTE
POISSON MEUNIÈRE
OU GOULASH DE BŒUF
COQUILLETES/ POELEE de poivrons, tomates & oignons
GOUDA*
SALADE DE FRUITS MAISON

ENTREE AU CHOIX
NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE
JULIENNE DE LEGUMES/ P. DE TERRE
FROMAGE*
DESSERT AU CHOIX

JEUDI 27

BETTERAVES ROUGES A LA BULGARE
AIGUILLETES DE POULET TEX MEX
OU ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE
POMMES DE TERRE/ HARICOTS BEURRE
GRUYERE*
MELON

ENTREE AU CHOIX
HAMBURGER MAISON*
SALADE
FROMAGE*
DESSERT AU CHOIX

VENDREDI 28

TARTINE AU CHEVRE*
GRATIN DE PATES AU JAMBON*
SALADE
EDAM*
POMME AU FOUR CARAMELISEE

*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.*