








RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE SAINT AMAND-BAILLEUL

Pêche durable 
Repas végétarien 

Produit Local 
Réalisé par le chef 

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
fêtons les Carine	fêtons les Geoffroy	fêtons les Léon	fêtons les Armistice 1918
BETTERAVES ROUGES CRÈME CIBOULETTE	TABOULÉ ORIENTAL	CAROTTES À L'ORANGE ET RAISINS	
FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CITRON 	SAUCE AUX 3 FROMAGES 	MIJOTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS ET CURRY	FERIE
RIZ CRÉOLE	PENNE RIGATE	BLE A LA BRUNOISE DE LEGUMES	
CAROTTES BRAISÉES	BROCOLIS À LAIL ET PERSIL		
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL 	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE SAINT AMAND-BAILLEUL

Produit Local

Réalisé par le chef

Pêche durable


Repas végétarien

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
fêtons les Sidoine	fêtons les Albert	fêtons les Elisabeth	fêtons les Aude
MORTADELLE	COLESLAW	POTIRON RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE PÂTES DU CHEF
POULET TEX MEX	STEAK HACHÉ VBF SAUCE BARBCUE	TARTE FEUILLETÉE AUX COURGES RÔTIES, MIEL ET CHÈVRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
PÂTES TORTIS	FRITES	RIZ	ÉCRASÉ AUX DEUX PATATES
CAROTTES AU CUMIN	SALADE VERTE	ET POÊLÉE DE LÉGUMES ANCIENS	RÔTI DE PANAIS ET CAROTTES AU MIEL
SALADE DE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	TAILLIS(GATEAU DE PAIN AUX POMMES ET RAISINS)	CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE SAINT AMAND-BAILLEUL

Pêche durable 
 Repas végétarien 

Produit Local 
 Réalisé par le chef 



Repas à thème
 "Le Royaume-Uni"





lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
fêtons les Prés. Marie	fêtons les Cécile	fêtons les Flora	fêtons les Catherine
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	COLESLAW PURPLE	QUICHE LORAINE
JAMBALAYA AUX LÉGUMES, HARICOTS ROUGES 	NORMANDIN DE VEAU	FISH AND CHIPS DE COLIN MSC DU CHEF  	TAJINE D'AGNEAU
RIZ CRÉOLE	PÂTES TORTIS	FRITES	SEMOULE
	BROCOLIS AUX OIGNONS	ENDIVES BRAISÉES DU CHEF 	LÉGUMES COUSCOUS
FLAN VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	PUDDING CHOCOLAT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE SAINT AMAND-BAILLEUL

Produit Local 
Réalisé par le chef 
Pêche durable 
Repas végétarien 

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
fêtons les Jacq. De la M.	fêtons les Saturnin	fêtons les Florence	fêtons les Viviane
SALADE DE RIZ MEXICAINE	SALADE LOCALE AUX CROUTONS 	SAUCISSON SEC, CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL 	CASSOLETTE DE LA MER MSC 	SAUTE DE BOEUF AUX EPICES LEGERES
POMMES DE TERRE GRENAILLE	PENNE RIGATE	RIZ CRÉOLE	COEUR DE BLÉ
POEELE DE CHAMPIGNONS	BROCOLIS GRATINÉS	POÊLÉE ASIATIQUE	CAROTTES BRAISÉES
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE AU COULIS DE POIRES ET CAMEL AUX AGRUMES	CAKE AUX FRUITS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE SAINT AMAND-BAILLEUL

Pêche durable



Produit Local






Repas végétarien



Réalisé par le chef



lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
fêtons les Gérald	fêtons les Nicolas	fêtons les Conception	fêtons les Pierre
HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	CÉLERI AUX POMMES	TABOULÉ LIBANNAIS	FEUILLETÉ SAUCISSE FAÇON HOT DOG
AIGUILLETES DE VOLAILLE SUACE SUPREME	CHEESETIFLETTE 	BOEUF MODE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON 
POMMES RISSOLÉES	POMMES DE TERRE LOCALES 	PENNE	RIZ PILAF
LENTILLES CAROTTES	SALADE MIXTE LOCALE 	ENDIVES BRAISÉES	EPINARDS A LA BECHAMEL
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL 	QUATRE QUARTS DU CHEF 	CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE SAINT AMAND-BAILLEUL

Pêche durable



Produit Local







Repas végétarien



Réalisé par le chef



Repas à thème
"Fêtons Noël"

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
fêtons les Jean CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX ÉPICES	fêtons les Lucie POTAGE AUX LÉGUMES	fêtons les Ninon WRAPS AUX LÉGUMES D'AUTOMNE	fêtons les Alice FEUILLETÉ AU FROMAGE
STEAK FROMAGER 	POULET ORIENTAL	ESCALOPE DE DINDE AUX 4 ÉPICES SAUCE MARCHÉ DE NOËL	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE 
COQUILLETES CÉLERI RÔTI	SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS	POMMES CAMPAGNARDES GRATIN DE LÉGUMES ANCIENS	RIZ SAUCE DU CHEF  CAROTTES BRAISÉES
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	BÛCHE DE NOEL	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.