



## ECOLE SAINT AMAND BAILLEUL

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.

Réalisé par le chef 



Repas à thème  
" Carnaval "

Produit Local 

Pêche durable 

Repas végétarien 

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
fêtons les Honorine	fêtons les Romain	fêtons les Charles	fêtons les Guénoles
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DU CARNAVAL	VELOUTÉ DE POTIRON
JAMBON SAUCE CHARCUTIÈRE	OMELETTE AUX FINES HERBES 	BOULETTES SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE COLIN MSC FAÇON BORDELAISE 
PENNE RIGATE	RIZ	FRITES	POMMES DE TERRE AU THYM
GRATINÉ DE CHOU FLEUR	LÉGUMES BLANQUETTE	SALADE MIXTE	FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	GAUFRE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## ECOLE SAINT AMAND BAILLEUL

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
fêtons les Colette	fêtons les Félicité	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien
SALADE DE CERVELAS	ENDIVES VINAIGRETTE	<b>VELOUTÉ DE POIREAUX LOCAUX</b> 	BETTERAVES ROUGES CRÈME CIBOULETTE
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	POULET MARINÉ (AIGUILLETES POUR LES MATERNELLES)	PASTA PARTY SAUCE AUX FROMAGES 	<b>FILET DE COLIN MSC À LA MEXICAINE</b> 
<b>POMMES DE TERRE LOCALES FONDANTES</b> 	SEMOULE	PÂTES TORTIS	RIZ AU CURRY
BROCOLIS GRATINÉS	LÉGUMES RATATOUILLE	<b>BRAISÉ DE NAVETS ET CAROTTES LOCAL</b> 	POÊLÉE FAÇON MÉXICAINE
FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT LOCAL</b> 	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## ECOLE SAINT AMAND BAILLEUL

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
fêtons les Rodrigue POTAGE DE LÉGUMES	fêtons les Mathilde PIZZA FROMAGE	fêtons les Bénédicte SALADE DE SAUCISSON À L'AIL	fêtons les Patrick SALADE VINAIGRETTE
FRICASSÉE DE VOLAILLE	SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	CARBONARA DE LÉGUMES 	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE 
RIZ CRÉOLE POELEE DE LEGUMES LOCAUX 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PETITS POIS CAROTTES	PENNE RIGATE BROCOLIS À L'AIL	FRITES SALADE VERTE LOCALE 
FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	COUPE BANANE CHOCOLAT	YAOURT FERMIER LOCAL 	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## ECOLE SAINT AMAND BAILLEUL

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Victorien	fêtons les Catherine
SALADE COLESLAW	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES À L'ÉCHALOTE	SALADE AUX CROÛTONS
SAUTÉ DE POULET SAUCE CURRY	CHILI SIN CARNE 	CORDON BLEU DE DINDE	CASSOLETTE DE LA MER MSC 
PÂTES TORTIS	RIZ CRÉOLE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE
FONDUE D'ÉPINARDS	POÊLÉE FAÇON CHINOISE	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES AU CUMIN 
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## ECOLE SAINT AMAND BAILLEUL

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
fêtons les Rupert	fêtons les Gontran	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin
<b>SALADE DU CHEF</b> 	BETTERAVES ROUGE À L'ÉCHALOTE	<b>SALADE CROQUANTE DU CHEF</b> 	FRIAND AU FROMAGE
RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE	COUSCOUS (BOULETTES D'AGNEAU ET MERGUEZ)	BOLOGNAISE DE LÉGUMES 	<b>FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE</b> 
POMMES DE TERRE GRENAILLE	SEMOULE	PENNE RIGATE	COEUR DE BLÉ
CHOU ROMANESCO	LÉGUMES COUSCOUS	CHOUX DE BRUXELLES AUX OIGNONS	<b>ET GRATIN DE CHOU FLEUR LOCAL</b> 
PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON	<b>GÂTEAU AUX POMMES DU CHEF</b> 	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER





## ECOLE SAINT AMAND BAILLEUL

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
fêtons les Richard  BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	fêtons les Isidore  SALADE ORIENTALE	fêtons les Célestin  SALADE COLESLAW AUX POMMES ET CURRY	fêtons les Jean Baptiste  PIZZA AU FROMAGE
BOLOGNAISE DE LENTILLES ET LÉGUMES 	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	PAELLA AU POULET	BEIGNETS DE POISSON SAUCE BEARNAISE
PENNE RIGATE	FRITES	RIZ PAELLA	SEMOULE
DUO DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS PERSILLÉS	HARICOTS PLATS À LA PROVENÇALE	LÉGUMES MÉDITÉRANÉE	LÉGUMES RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CAKE BRETON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## ECOLE SAINT AMAND BAILLEUL

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien



Produit Local

Réalisé par le chef

Repas à thème  
" Chasse aux oeufs "

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
fêtons les Fulbert	fêtons les Stanislas	fêtons les Ida	fêtons les Maxime
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	CAROTTES A L'ORANGE	OEUF DUR MIMOSA	SALADE DE PÂTES AU CURRY
	SAUTE DE VOLAILLE BASQUAISE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX HERBES	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON</b> 
	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE
	RATATOUILLE PROVENCALE	FLAGEOLETS AUX OIGNONS	LÉGUMES MÉRIDIONAL
	<b>YAOURT LOCAL</b> 	<b>NID DE PÂQUES DU CHEF</b> 	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.