

Déjeuner

épicer

goûter

pâtisseries

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Produits locaux



Produits bio



Midi

Lundi 16

Ste Marguerite

Oeuf mimosa / Salami / Entrée du jour
Colombo de porc / Beignet de calamars

Riz Pilaf / Courgette à l'ail

Fromage

Raisin/ Yaourt/ Gateau Basque



Mardi 17

Ste Elisabeth

Carottes râpées à l'orange / Pêche au thon / Entrée du jour

Escalope de dinde à la crème / Paupiette de Lapin

Pommes vapeurs/ Chou fleur

Fromage

Fruit de saison/ Entremet Citron/ Yaourt Chocolat



Jeudi 19

St Tanguy

Salade de riz / Tarte à l'oignon / Entrée du jour

Pané fromager / Dos de colin

Printanière de légumes / Purée

Fromage

Ananas au sirop/ yaourt/ Donut's

Vendredi 20

St Edmont

Macédoine mayonnaise / Coeur de Palmiers/ Entrée du jour

Marée Fraiche / Cuisse de Poulet Chasseur

Farfalles/Duo de Carottes et Navets

Fromage

Compote Pomme Banane/ yaourt aux fruits/ Mousse Chocolat



*Nos 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.*

A la sainte cécile, si on plante des pois, ils deviennent mâts

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 23 au 29 Novembre 2020

Dégustons un menu Picard

Produits locaux



Produits bio



Midi

Lundi 23

St Clément

Lentilles vinaigrette / Mousse de foie / Entrée du jour
Boulettes végétales / Paupiette du pêcheur
Semoule/ Courgettes

Fromage

Fruit de saison/ Yaourt Vanille / Beignet Chocolat



Mardi 24

Ste Flora



Saucisson à l'ail / Salade de Pâte / Entrée du jour
Sauté de boeuf / Omelette au fromage

Torsade/ Haricots beurre

Fromage

Fromage blanc au coulis / yaourt/ Poire au chocolat



Jeudi 26

Ste Delphine

Salade d'endives / Tarte au maroille/ Entrée du jour
Ficelle picarde / Cuisse de Poule

Salade verte/ Riz

Fromage

Fruit de saison / Yaourt aux fruits / Tarte aux pommes



Vendredi 27

St Séverin

Salade au maïs / Terrine de poisson / Entrée du jour
Gratin de Poisson/ Saucisse Francfort

Lentilles / Carottes

Fromage

Fruit de saison / Café viennois / Banane Pâtissière

*Nos 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.*

Neige de Saint André, peut cent jours durer

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 7 au 13 Décembre 2020

Produits locaux



Produits bio



Midi

Lundi 07

St Ambroise

Quiche Lorraine/ Terrine de lapin / Entrée du jour
 Escalope de Porc Charcutière/ Paupiette de Saumon
 Penne / Brocolis aux oignons
 Fromage
 Fruit de saison/ Yaourt/ Tarte aux fruits

Mardi 08

Immaculée conception



Endive aux noix / Feuilleté hot dog / Entrée du jour
 Oeufs durs florentine / Normandin de Veau
 Pomme anglaise / Epinard à la crème
 Fromage
 Fruit de saison/ Mousse caramel/ Crêpe chocolat



Jeudi 10

St Romaric



Haricots verts vinaigrette / Paté de campagne / Entrée du jour
 Pilons de poulet sauce barbecue / Cabillaud aux crevettes
 Potatoes/ Poêlée de légumes
 Fromage
 Fruit de saison/ Entremet pistache/ Baba pâtisier

Vendredi 11

St Daniel



Salade aux dés de fromage / Maqueraux / Entrée du jour
 Calamars à la romaine / Tarte aux légumes
 Riz/Salade Verte /Légumes
 Fromage
 Fruit de saison/ Chou Vanille/ Panna Cotta



*Nos 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.*

Décembre trop beau, l'été dans l'eau

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 7 au 13 Décembre 2020

Produits locaux



Produits bio



Midi

Lundi 07

St Ambroise

Quiche Lorraine/ Terrine de lapin / Entrée du jour
Escalope de Porc Charcutière/ Paupiette de Saumon
 Penne / Brocolis aux oignons
 Fromage
 Fruit de saison/ Yaourt/ Tarte aux fruits

Mardi 08

Immaculée conception



Endive aux noix / Feuilleté hot dog / Entrée du jour
 Oeufs durs florentine / Normandin de Veau
 Pomme anglaise / Epinard à la crème
 Fromage
 Fruit de saison/ Mousse caramel/ Crêpe chocolat



Jeudi 10

St Romaric



Haricots verts vinaigrette / Paté de campagne / Entrée du jour
 Pilons de poulet sauce barbecue / Cabillaud aux crevettes
 Potatoes/ **Poêlée de légumes**
 Fromage
 Fruit de saison/ Entremet pistache/ Baba pâtisier

Vendredi 11

St Daniel



Salade aux dés de fromage / Maqueraux / Entrée du jour
 Calamars à la romaine / Tarte aux légumes
 Riz/Salade Verte /Légumes
 Fromage
 Fruit de saison/ Chou Vanille/ Panna Cotta



*Nos 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.*

Décembre trop beau, l'été dans l'eau