

Ecole Jeanne D'Arc Aubers



REPAS A THEME

 CHRONIQUE
CULINAIRE

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENREDI</i>
Semaine du 16 au 20 septembre 2019	CAROTTES RAPEES CHIPOLATAS RIZ ET JULIENNE DE LEGUMES YAOURT AROMATISE	POTAGE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE GRENAILLE AU PAPRIKA ET HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CELERI CORDON BLEU PRINTANIERE DE LEGUMES TARTARE AUX HERBES FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES BULGARE CARBONARA DE SAUMON PENNE FONDANT AU CHOCOLAT
Semaine du 23 au 27 septembre 2019	POTAGE CRECY ROTI DE PORC LOCAL AU PAIN D'EPICES MACARONI TOMME BLANCHE GATEAU AU YAOURT	SALADE JINGHA (concombres, tomates, maïs, crevettes) SAUTE DE BŒUF LOCAL MADRAS (tomates, oignons, gingembre) RIZ A L'INDIENNE ET CURRY DE LEGUMES MELEE DE FRUITS A L'INDIENNE	DUO DE CAROTTES LOCALES ET CELERI LOCAL TARTIFLETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE ENTREMET CHOCOLAT	ŒUF DUR PECHE DU JOUR BOULGOUR ET BRUNOISE DE LEGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
Semaine du 30 au 04 octobre 2019	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU POMMES DE TERRE ET LEGUMES BLANQUETTE YAOURT NATURE SUCRE	POTAGE CULTIVATEUR BOULETTE DE BOEUF SAUCE BRUNE POMME SAUTEES ET SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	CELERI RAVE ROTI DE PORC BRESILIEN RIZ ET PETITS POIS SALADE DE FRUITS	FRIAND FROMAGE OMELETTE A LA CIBOULETTE COUDES ET JULIENNE LEGUMES SAINT MORET FRUIT DE SAISON