

Ecole La Bonneville sur Iton

Semaine du 7 au 11 janvier 2019

lundi 07 - Raymond

Concombre vinaigrette
Œufs durs à la crème
Pommes de terre et choux fleurs
Gouda
Crème vanille

mardi 08 - Lucien

Velouté potiron kiri
Poulet tex mex
Purée de carottes
Yaourt sucré
Galette des rois

substitution
Filet de poisson

mercredi 09 - Alix

Œuf au thon
Rôti de bœuf au jus
Printanière de légumes
Vache qui rit
Compote de pommes

substitution
Feuilleté fromage

jeudi 10 - Guillaume

Betterave et mâche
Moules
Frites
Coulommiers
Fruit de saison

vendredi 11 - Paulin

Crêpe au fromage
Sauté de porc
Lentilles
Saint môret
Poire au chocolat

substitution
Filet de poisson

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

je rêve

tu rêves

il rêve

elle rêve

nous

vous

ils rêvent

elle

api

Ecole La Bonneville sur Iton

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

lundi 14 - Nina

**Macédoine de légumes
Sauté de dinde au curry
Cœur de blé
Mimolette
Liégeois chocolat**

Substitution
Quenelle de
brochet

mardi 15 - Rémi

**Carottes râpées
Boules de bœuf au cumin
Semoule sauce tomate
Boursin
Compote de pomme**

Substitution
Feuilleté saumon

mercredi 16 - Marcel

**Potage de légumes
Quiche au thon
Salade verte
Carré de l'est
Salade de fruits 🍰**

jeudi 17 - Roseline

**Rillettes, cornichons
Omelette
Pommes de terre et haricots verts
Tomme blanche
Fruit de saison**

vendredi 18 - Prisca

**Salade tomate maïs avocat
Dos de colin
Brunoise de légumes et riz
Pyrénées
Cake aux zestes d'orange et 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 gérant


Dessert
PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS



je bouge

tu bouges

il bouge

elle bouge

nous bougeons

vous bougez

ils bougent

ils bougent



api

Conception Créative

Ecole La Bonneville sur Iton

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent

lundi 21 - Agnès

**Céleri rémoulade
Haché de veau milanaise
Pommes rissolées
Yaourt aromatisé
Biscuits secs**

Substitution
Omelette aux
herbes

mardi 22 - Vincent

**Friand fromage
Blanquette de poisson
Purée de brocolis
Edam
Fruit de saison**

mercredi 23 - Barnard

**Salade croûtons jambon emmental
Rôti de porc
Haricots beurre
Yaourt sucré
Roulé confiture 🍰**

Substitution
Feuilleté
fromage

jeudi 24 - Fr. de Sales

**Potage poireaux
Escalope de dinde
Petits pois carottes
Camembert
Ananas frais**

Substitution
Filet de poisson

vendredi 25 - Conv. St Paul

**Salade verte
Spaghetti bolognaise

Tartare
Glace**

Substitution
Pâtes au thon

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


Dessert
PRÉPARE PAR NOS CHEFS

Ecole La Bonneville sur Iton

Semaine du 28 janvier au 1 février 2019

je cultive

tu cultives

il cultive

elle cultive

nous cultivons

vous cultivez

ils cultivent

elles cultivent

lundi 28 - Th. d'Aquin

Carottes râpées au citron
Noie de joue de porc
Torsades
Vache qui rit
Mousse chocolat

Substitution
Crêpe au fromage

mardi 29 - Gildas

Salade mexicaine
Filet de dinde au jus
Bouquetière de légumes
Bûchette de lait
Clémentines

Substitution
Filet de poisson

mercredi 30 - Martine

Betteraves vinaigrette
Pizza aux 3 fromages
Salade verte
Yaourt sucré
Pêche au sirop

jeudi 31 - Marcelle

Chou blanc aux lardons
Sauté de bœuf
Carottes et pommes de terre
Carré de l'Est
Fruit de saison

Substitution
Œufs durs à la
crème

vendredi 01 - Ella

**Menu
chinois**

Soupe chinois
Nems de volaille
Riz cantonais
Saint paulin
Flan à la noix de coco

Substitution
Nems aux crevettes

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



Ecole La Bonneville sur Iton

Semaine du 4 au 8 février 2019

lundi 04 - Véronique

Betterave vinaigrette
Cordon bleu
Haricots plats
Pont l' évêque
Riz au lait

Substitution
Quenelles de
brochet

mardi 05 - Agathe

Saucisson à l'ail
Gratin de pommes de terre au saumon
Tomme grise
Fruit de saison

mercredi 06 - Gaston

Céleri rémoulade
Sauté de porc
Jeunes carottes et lentilles
Fromage
Crème dessert

Substitution
Crêpe aux
champignons

jeudi 07 - Eugénie

Potage de légumes
Rôti de bœuf
Frites
Mimolette
Fruit de saison

Substitution
Omelette aux
herbes

vendredi 08 - Jacqueline

Salade coleslaw
Chipolatas aux herbes
Semoule et ratatouille
Bûchette de lait

Substitution
Filet de poisson

 Crêpe 

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


Dessert
PRÉPARE PAR NOS CHEFS

api

Conception CédAgi

Ecole La Bonneville sur Iton

Semaine du 25 février au 1 mars 2019

je rêve

tu rêves

il rêve

elle rêve

nous

vous

ils rêvent

elles

lundi 25 - Roméo

Betteraves mimosa
Paupiette de veau aux champignons
Petits pois
Vache qui rit
Beignet aux pommes

Substitution
Feuilleté fromage

mardi 26 - Nestor

Potage cresson vache qui rit
Poisson meunière
Cœur de blé
Coulommiers
Fruit de saison

mercredi 27 - Honorine

Carottes râpées
Rougail saucisse
Riz
Yaourt sucré
Compote pomme fraise

Substitution
Œufs durs à la crème

jeudi 28 - Romain

Concombres à la crème
Cassoulet "maison"
St môret
Gratin de fruits

Substitution
Lasagne au saumon

vendredi 01 - Aubin

Sardines à l'huile
Hachis parmentier
Salade verte
Camembert
Fruit de saison

Substitution
Brandade de poisson

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

Ecole La Bonneville sur Iton

Semaine du 4 au 8 mars 2019

lundi 04 - Casimir

Crêpe au jambon
Normandin de veau
Haricots beurre
Chèvre
Mousse chocolat

mardi 05 - Olive

Velouté de potiron au kiri
Escalope normande
Pâtes
Yaourt nature
Fruit de saison

Substitution
Omelette

mercredi 06 - Colette

Chou rouge aux pommes
Croque monsieur
Salade verte
Brie
Semoule au lait 🍌

Substitution
Croque fromage

jeudi 07 - Félicité

Hamburger
Frites ketchup
Brownies 🍌

Substitution
Hamburger
végétarien

vendredi 08 - Jean de Dieu

Carottes râpées
Duo de poissons
Riz aux petits légumes
Fromage
Dessert du jour

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


Dessert
PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS

