

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LUNDI | 17 Jun

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Roulade aux olives

Caviar de carottes miel cumin

Boulettes de bœuf sauce tomate

Torti tricolores à la méditerranéenne

Torsade

Carottes Bio à la ciboulette
Plat Bio

Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Chou à la crème

Yaourt aromatisé

MARDI | 18 Jun

Lentilles crémeux poivron

Salade Thali

carotte, gingembre, menthe, oignon

Salade aux 3 fromages

salade, bûchette, emmental, tomme blanche,

Roti de porc confit

Omelette au fromage

Purée de pommes de terre

Petits pois

Fraidou

Brie

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Muffin tulipe choco pépites
chocolat

Pêche à la crème

Yaourt aromatisé



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

JEUDI | 20 Jun

Salade verte

Penne sauce normande

Haricots verts à l'échalote

Riz méditerranéen

tomate, courgette, ail, riz, lentille

Sauté de dinde campagnarde

Riz créole

Fondue de poireaux

Tomme blanche vieux porche local

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Mousse au cacao

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 21 Jun

Radis beurre locaux

Chou-fleur vinaigrette

Taboulé

Nuggets de poisson

Œufs durs béchamel

Epinards à la béchamel

Blé pilaf

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Bûchette mi-chèvre

Cake à l'orange

Verrine tout pommes et caramel

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé



Plat végétarien



Verger EcoRespon



Nouvelle recette



Produit local



Pêche responsable



Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par le chef Edouard et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Fondettes bis

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame maternelle

LUNDI | 17 Jun

Roulade aux olives

Boulettes de bœuf sauce tomate

Torsade

Saint-Paulin

Compote de pommes

MARDI | 18 Jun

Salade aux 3 fromages
salade, bûchette, emmental, tomme blanche,

Roti de porc confit

Petits pois

Fraidou

Corbeille de fruits



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

JEUDI | 20 Jun

Salade verte

Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentille

Tomme blanche vieux porche local

Mousse au cacao

VENDREDI | 21 Jun

Taboulé

Nuggets de poisson

Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

Cake à l'orange

Fondettes bis



Verger EcoRespon



Produit local



Plat végétarien



Pêche responsable



Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par le chef Edouard et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LUNDI | 24 Jun

Betteraves

Salade de pâtes
poivrons sauce chèvre

Salade provençale
f. chene, tomate, poivron, anchois

Semoule aux lentilles et maïs

Boulettes de bœuf au curry

Semoule Bio aux épices
Plat BIO
Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel
Camembert

Corbeille de fruits

Crème café
Smoothie aux
abricots et pommes
Yaourt aromatisé

MARDI | 25 Jun

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda
Salade de pommes
de terre au curry

Blanc de poireaux mimosa

Riz à l'andalouse
riz, Légumes à l'andalouse

Cordon bleu

Riz créole

Chop suey de légumes
champignon, carotte, courgette, poivrons, oignon,

Carré

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Ananas sirop épicé

JEUDI | 27 Jun

Salade de riz vinaigrette agrumes

Salade colombienne
haricot rouge, f. chene, maïs, coeur de palmier
Concombre local au surimi

Croustillant aux légumes

Sauté de porc à la provençale

Purée de pommes de terre

Courgettes saveur du jardin

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Smoothie au lait de coco

Yaourt aromatisé

Cake citron

VENDREDI | 28 Jun

Salade verte

Chou-fleur vinaigrette

Pâté de foie

Brandade de poisson

Poissons, pomme de terre, polenta

Jambon grillé à l'ananas

Salade verte

Boulgour Créole

Mimolette

Fraidou

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Namoura Liban

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé



Poisson
frais



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Produit
local



Nouvelle
recette



Spécialité
du chef



Plat
durable



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Fondettes bis

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame maternelle

LUNDI | 24 Jun

Betteraves

Boulettes de bœuf au curry

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



MARDI | 25 Jun

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Cordon bleu

Riz créole

Carré

Yaourt aromatisé

JEUDI | 27 Jun

Concombre local au surimi



Sauté de porc à la provençale

Purée de pommes de terre

Fondu Président

Cake citron



VENDREDI | 28 Jun

Pâté de foie

Brandade de poisson

Poissons, pomme de terre, polenta



Salade verte

Mimolette

Compote de pommes

Fondettes bis



Verger
EcoRespon



Produit
local



Spécialité
du chef



Plat
durable



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine