

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame



MENU À THÈME

LUNDI | 04
Nov

Jambon cru

Tomate locale mozzarella 

Salade verte 

Sauce carbonara

Penne sauce fromagère 

Penne

Navets au basilic

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits 

Compote de pommes

Panna cotta 

MARDI | 05
Nov

Chou blanc vinaigrette

Salade verte à la mimolette 

Rillettes à la sardine 

Chicken wings

Dhal de lentilles vertes et riz 

Carottes au basilic

Riz Bio pilaf

Brie

Fromy

Yaourt nature sucré

Gâteau Oréo

Barre bretonne

Corbeille de fruits 



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 07
Nov

Céleri rémoulade

Radis beurre locaux 

Mini-pizza

Semoule cantonnaise 

Cordon bleu

Semoule

Julienne de légumes

Fraidou

Emmental

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Poire au caramel

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 08
Nov

**Salade verte
aux noix locales** 

Carottes et chou
rouge local râpé 

Coquillettes sauce cocktail

**Pavé de colin
sauce tomate** 

Friand fromage

Purée de pommes de terre

Haricots verts

Saint-Paulin

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Ile flottante

Flan chocolat

Corbeille de fruits 



Produit local



Nouvelle
recette



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Recette
Signature



Plat
végétarien



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe

Fondettes bis

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame maternelle



MENU À THÈME

LUNDI | 04
Nov

Tomate locale mozzarella 

Sauce carbonara

Penne

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

MARDI | 05
Nov

Chou blanc vinaigrette

Chicken wings

Carottes au basilic

Brie

Gâteau Oréo



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 07
Nov

Céleri rémoulade

Cordon bleu

Semoule

Fraidou

Compote de pommes

VENDREDI | 08
Nov

Salade verte
aux noix locales 

Pavé de colin
sauce tomate 

Haricots verts

Saint-Paulin

Ile flottante



Produit
local



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe

Fondettes bis

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

MARDI | 12
Nov

Dips carottes sauce aneth

Chou blanc aux épices

Velouté de tomate

Boullgour andalouse

Sauté de dinde paprika

Fondue de poireaux

Boullgour pilaf

Brie

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Roulé myrtilles

Corbeille de fruits

Compote de pommes

JEUDI | 14
Nov

Salade verte

Chou rouge pommes

Œufs durs mayonnaise

Saucisse fumée

Pizza margherita

Poêlée brocolis navets pommes de terre

Salade verte

Mimolette

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait

Crème citron

Corbeille de fruits

VENDREDI | 15
Nov

Potage chou-fleur

Salade de haricots verts

Riz vinaigrette agrumes
riz, Vinaigrette agrumes (frais)

Penne arrabbiata

Beignet de poisson

Penne

Carottes

Fondu Président

Emmental

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote pommes
façon crumble

Smoothie lait de coco



Produit
local



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Nouvelle
recette



Pêche
responsabl



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

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

MARDI | 12 Nov

Dips carottes sauce aneth 

Sauté de dinde paprika

Boulgour pilaf

Brie

Compote de pommes

JEUDI | 14 Nov

Salade verte 

Saucisse fumée

Poêlée brocolis navets pommes de terre 

Mimolette

Mousse chocolat au lait

VENDREDI | 15 Nov

Potage chou-fleur

Beignet de poisson 

Penne

Fondu Président

Corbeille de fruits 

 Produit local

 Nouvelle recette

 Pêche responsable

 Verger EcoRespon



Ce menu est cuisiné par le chef Edouard et son équipe

Fondettes bis

elior 

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