

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LUNDI | 07
Oct

Tomate au thon et au maïs

Mortadelle

Salade de cocos aux herbes

Coquillettes légumes aux épices 

Rôti de veau Bio aux olives
veau BIO, huile BIO

Méli-Mélo caldoche
courgette, patate douce, haricot rouge, maïs, tomate

Coquillettes

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Camembert

Ananas


Compote pommes bananes

Eclair chocolat

MARDI | 08
Oct

Carottes râpées aux cœurs de palmiers

Tartine savoyarde
pain, Béchamel lardons, emmental

Chou-fleur sauce aurore 

Feuilleté aux légumes

Tomate farcie

Chop suey de légumes
champignon, carotte, courgette, poivrons tricolores, ci


Boulgour Créole

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits 

Brownie aux noix 

Mousse à la framboise

JEUDI | 10
Oct

Salade lentilles avocat betterave 

Tortilla pommes de terre chorizo

Rillettes à la sardine 

Semoule méditerranéenne 

Paëlla poulet 

Riz à l'espagnole

Haricots verts saveur du midi

Pavé 1/2 sel

Brie

Yaourt nature sucré

Crème Catalane

Corbeille de fruits 

Banana bread

œuf, fromage blanc, levure, banane

VENDREDI | 11
Oct

Salade de surimi

Salade de pommes de terre au curry

Duo de saucissons

Nuggets de poisson 

Quiche chèvre tomate

Duo de courgettes et poivrons

Semoule

Mimolette

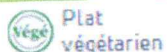
Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits

Crème pralinée



Plat végétarien



Produit local



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Recette Signature



Poisson frais



Pêche responsable

Fondettes bis



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

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame maternelle

LUNDI | 07
Oct

Tomate au thon et au maïs

Rôti de veau Bio aux olives
veau BIO, huile BIO

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Ananas

MARDI | 08
Oct

Carottes râpées
aux cœurs de palmiers

Tomate farcie

Chop suey de légumes
champignon, carotte, courgette, poivrons tricolores, oi

Fondu Président

Brownie aux noix

JEUDI | 10
Oct

Rillettes à la sardine

Paëlla poulet

Riz à l'espagnole

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

VENDREDI | 11
Oct

Salade de surimi

Nuggets de poisson

Duo de courgettes
et poivrons

Semoule

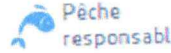
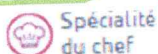
Mimolette

Cocktail de fruits

Fondettes bis



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 | 14
Oct

Poireaux vinaigrette

Toast au camembert

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons tricolores

Pané de blé
fromage épinards 

Tartiflette

Coquillettes

Salade verte

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Camembert

Corbeille de fruits 

Compote de pommes

Beignet chocolat noisette

MARDI | 15
Oct

Céleri rémoulade

Cervelas vinaigrette

Taboulé aux légumes marinés

Saute de veau france 

Omelette à l'emmental Bio
Plat BIO 

Carottes colombo

Purée de pommes de terre

Brie

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Riz au lait 

Salade de fruits exotiques

Corbeille de fruits 

JEUDI | 17
Oct

Salade 3 fromages

salade, bûchette, emmental, tomme blanche, Vinaigret 

Radis beurre locaux

Salade de pommes
de terre aux lardons

Saucisse de Toulouse

Rôti de dinde sauce chasseur

Lentilles braisées aux lardons

Haricots verts

Fraidou

Tomme blanche
vieux porche local

Yaourt nature sucré

Entremets à la vanille

Corbeille de fruits 

Cake noix de coco 

VENDREDI | 18
Oct

Mélange salade
noix et pommes

Salade brésilienne
riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois

Pâté de foie

Poisson du jour 

Viennoise de volaille

Gratin de légumes

julienne légumes, emmental, Sauce béchamel

Riz pilaf

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Stracciatella au Daim

Corbeille de fruits 

Pudding

oeuf, lait 1/2 écrémé UHT équitable, raisin

Fondettes bis



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Origine
France



Spécialité
du chef



Produit
local



Poisson
frais



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 maternelle

LUNDI | 14 Oct

Poireaux vinaigrette

Tartiflette

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



MARDI | 15 Oct

Cervelas vinaigrette

Saute de veau france



Carottes colombo

Brie

Riz au lait



JEUDI | 17 Oct

Salade 3 fromages

salade, bûchette, emmental, tomme blanche, Vinaigret

Rôti de dinde sauce chasseur

Lentilles braisées aux lardons

Fraidou

Cake noix de coco



VENDREDI | 18 Oct

Mélange salade
noix et pommes

Poisson du jour



Gratin de légumes

julienne légumes, emmental, Sauce béchamel

Saint-Paulin

Stracciatella au Daim

Fondettes bis



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