

# 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**

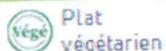
Pavé 1/2 sel

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

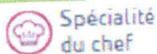
Mimolette

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