



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Novembre 2024

LUNDI 04

MARDI 05

JEUDI 07

VENDREDI 08

ENTRÉE



- Salade coleslaw
- Rosette
- Salade iceberg aux croûtons
- Concombre fromage blanc



- Surimi mayonnaise
- Œufs durs mayonnaise
- Salade d'endives et pommes
- Betteraves vinaigrette



- Carottes râpées
- Saucisson à l'ail
- Salade mêlée au fromage
- Salade de maïs aux poivrons



- Taboulé aux légumes
- Salade iceberg aux noix
 - Radis croq sel
- Potage du jardinier

PLAT

- Chicken wings barbecue
- Saumonette sauce citron



Frittata aux coquillette (Plat complet végétarien)

Filet de lieu sauce ciboulette



- Saucisse de Toulouse
- Colin sauce provençale



- Escalope panée végétale
- Dos de merlu à l'aneth

ACCOMPAGNEMENT

- Blé pilaf
- Carottes sautées

• Ratatouille

- Purée de pomme de terre
- Brocolis sautés aux épices

- Riz créole
- Poêlée de légumes

LAITAGE

- Emmental
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Camembert
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Cantal
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Purée pomme fraise
- Mousse chocolat
- Entremet caramel
- Corbeille de fruits



- Tarte aux pommes
- Salade d'ananas
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Corbeille de fruits



- Gâteau au yaourt
- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits



- Poire à l'anglaise
- Salade de fruits au sirop
- Mousse straciatella
- Corbeille de fruits





PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Novembre 2024

LUNDI 11

MARDI 12

JEUDI 14

VENDREDI 15

ENTRÉE

- Salade iceberg aux croûtons
- Concombre à la menthe
- Céleri rémoulade
- Salade d'endives et tomate

- Salade d'agrumes et julienne de carottes
- Salade mêlée au fromage
- Terrine de légumes
- Salade de riz et dés de jambon

- Duo de chou et noix
- Salade de maïs vinaigrette texane
- Pois chiche en salade
- Salade d'artichauts

PLAT

- Parmentier gratiné pommes de terre lentille(plat complet)

- Colin au citron

- Cordon bleu de volaille

- Filet de lieu noir sauce vierge

- Croquette de poisson ail et fines herbes

- Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT

Petits Pois

- Riz pilaf

- Gratin de courgettes

- Farfalles

- Haricots verts persillés

LAITAGE

- Gouda
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Edam
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Fromage à tartiner
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Dessert pommes bananes
- Flan nappé caramel
- Entremet chocolat
- Corbeille de fruits

- Le 4/4 pépites de chocolat
- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits

- Crème vanille
- Spécialité pomme saveur biscuit
- Salade d'ananas
- Corbeille de fruits



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Novembre 2024

LUNDI 18

MARDI 19

JEUDI 21

VENDREDI 22

ENTRÉE

- Pizza au fromage
- Salade de fenouil
- Laitue iceberg
- Œufs durs mayonnaise

- Cœurs de palmier en salade
- Salade laitue au gouda
- Betteraves persillées
- Terrine de campagne

- Duo de choux aux noix
- Salade de pousses de soja
- Taboulé de légumes
- Salade couleur

- Salade mexicaine
- Carottes râpées vinaigrette
- Mortadelle cornichons
- Poireaux vinaigrette

PLAT

- Boulettes de bœuf au jus
- Colin sauce tomate basilic

- Mac&Cheese au chou fleur
- Filet de lieu en persillade

- Émincé de volaille aux herbes e Provence
- Filet de Hoki sauce napolitaine

- Nuggets de poisson
- Saumonette sauce acidulée

ACCOMPAGNEMENT

- Semoule
- Poêlée de légumes

- Macaroni
- Gratin de choux-fleurs

- Blésotto
- Ratatouille

- Riz créole
- Brocolis aux échalotes

LAITAGE

- Brie
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Cantal
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Tomme blanche
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Saint-Paulin
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Poires au sirop
- Compote de pommes
- Liégeois chocolat
- Corbeille de fruits

- Crème vanille
- Salade de fruits
- Fromage blanc crème de marron
- Corbeille de fruits

- Le gâteau au yaourt et pommes
- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits

- Salade de fruits exotiques
- Fromage blanc aux fraises
- Tarte flan patissier
- Corbeille de fruits



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Novembre 2024

LUNDI 25

MARDI 26

JEUDI 28

VENDREDI 29

ENTRÉE

- Tomates et cœurs de palmier
- Macédoine vinaigrette
- Feuilleté fromage
- Salade laitue

- Concombre fromage blanc
- Salade iceberg
- Salade d'artichauts au paprika
- Œufs dur mayonnaise

- Salade d'endives
- Pâté de foie
- Céleri rémoulade
- Coleslaw

- Salade trois couleurs
- Salade mêlée
- Surimi mayonnaise
- Betteraves vinaigrette

PLAT

- Steak haché de poulet
- Lieu sauce ciboulette

- Boulettes tomate basilic
- Colin à l'aneth

- Escalope viennoise
- Hoki sauce tomate

- Calamars à la romaine
- Omelette au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Semoule
- Légumes poêlés

- Tortis
- Haricots verts persillés

- Riz créole
- Carottes sautées

- Purée de pommes de terre
- Courgettes sautées

LAITAGE

- Pyrénées
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Samos
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Camembert
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Chèvre fondant
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Crème chocolat
- Dessert de poires
- Purée pommes abricots
- Corbeille de fruits

- Salade de fruits
- Entremet caramel
- Raisin
- Corbeille de fruits

- Le coco cake
- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits

- Fromage blanc confiture
- Liégeois vanille
- Salade d'ananas
- Corbeille de fruits



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PÊCHE RESPONSABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

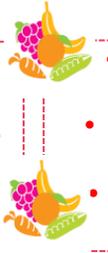


Décembre 2024

ENTRÉE



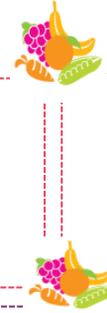
- Pâté de foie cornichons
- Salade mêlée et croûtons
- Œufs durs mayonnaise
- Carottes râpées



- Concombre fromage blanc
- Duo de haricots rouges et maïs
- Endives à la mimolette
- Cœurs de palmier



- Salade de pâtes et crevettes
- Coleslaw
- Feuilleté saucisse
- Salade trois couleurs



VENDREDI 06

- Céleri rémoulade
- Salade de pommes de terre persillées
- Salade iceberg
- Chou émincé au curry



PLAT



- Jambon braisé
- Hoki sauce tomate basilic



- Gnocchi sauce fromage italien et champignons (Plat complet végétarien)
- Lieu sauce crème



- Sauté de volaille au jus
- Merlu sauce acidulée



- Fish & Chips de cabillaud
- Tarte chèvre basilic



ACCOMPAGNEMENT

- Macaronis
- Courgettes à l'ail

- Gnocchi
- Epinards à la crème

- Riz créole
- Ratatouille

- Blé pilaf
- Chou-fleur sauté au paprika

LAITAGE

- Camembert
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Emmental
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Edam
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Purée de pommes
- Crème chocolat
- Salade de fruits frais
- Corbeille de fruits



- Fromage blanc, confiture
- Purée de pomme fraise
- Poire à l'anglaise
- Corbeille de fruits



- Gâteau aux pépites de chocolat
- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits



- Ile flottante
- Crème vanille
- Clémentine
- Corbeille de fruits





LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Décembre 2024

LUNDI 09

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

ENTRÉE



- Surimi mayonnaise
- Salade mêlée et croûtons
- Macédoine vinaigrette
- Endives au fromage



- Laitue iceberg dés d'emmental
- Céleri rémoulade
- Betteraves vinaigrette
- Terrine de campagne cornichon



- Concombre à la menthe
- Salade de pois chiche
- Saucisson à l'ail
- Salade mêlée



PLAT



- Nuggets de volaille
- Dos de colin sauce ciboulette



- Chili Sin Carne (Plat complet végétarien)
- Lieu sauce provençale



- Cheese-burger
- Fish-burger

ACCOMPAGNEMENT

- Penne
- Poêlée de légumes

- Riz
- Haricots rouges

- Frites
- Carottes sautées

LAITAGE

- Cantal
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Gouda
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT



- Beignet aux pommes
- Salade de fruits
- Compote pomme biscuit
- Corbeille de fruits



- Mousse chocolat
- Crème vanille
- Poire au sirop
- Corbeille de fruits



- Gâteau au yaourt
- Smoothie de fruits anti gaspi



- Corbeille de fruits





PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PÊCHE RESPONSABLE



LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Décembre 2024

LUNDI 16

MARDI 17

JEUDI 19

VENDREDI 20

ENTRÉE

- Rillettes de thon
- Salade mêlée dés de fromage
- Pizza fromage
- Carottes râpées vinaigrette

- Macédoine mayonnaise
- Poireaux vinaigrette
 - Rosette
- Salade iceberg aux croutons

- Mousse de canard et ses toasts
- Salade de saumon fumé et blinis
- Terrine de saumon

- Salade croquante au fromage
- Chou blanc au paprika
- Fenouil vinaigrette
- Duo haricots rouges et maïs

PLAT

- Boulette de veau à la provençale
- Filet de lieu noir



- Tortis aux petits légumes (Plat complet)
- Merlu crème de pistou

- Emincé de boudin blanc aux pommes
- Dos de cabillaud en croûte



- Poisson meunière
- Omelette au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Semoule
- Courgettes sautées

- Tortis
- Poêlée de légumes

- Pommes de terre Pomme Pin
- Poêlée de légumes d'Antan

- Riz créole
- Gratin de choux-fleur

LAITAGE

- Mimolette
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Samos
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Assortiment de laitages

- Chèvreine
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

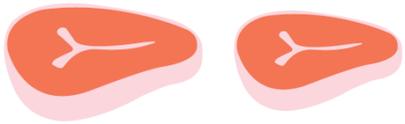
DESSERT

- Purée pomme fraise
- Mousse au chocolat blanc
- Salade de fruits frais
- Corbeille de fruits

- Liégeois au chocolat
- Poire Tutti Frutti
- Crème vanille
- Corbeille de fruits

- Farandole de buches de Noël du Chef
- Petit sapin glacé
- Clémentine

- Poire à l'anglaise
- Crème chocolat
- Compote pomme pêche
- Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



PRODUIT
BIO



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
BBC



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

