



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PLAT VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Février 2025

LUNDI 24

MARDI 25

JEUDI 27

VENDREDI 28

ENTRÉE



- Salade mêlée et tomate
- Carottes râpées
- Filet de hareng aux pommes
- Feuilleté fromage



- Duo de maïs et poivron
- Chou blanc au curry
- Salade d'endives et tomates
- Betteraves persillées



- Céleri rémoulade
- Terrine de campagne
- Iceberg au fromage
- Cœur de palmier épices mexicaines



- Salade de pâtes
- Coleslaw
- Taboulé de chou fleur
- Pomelos au sucre



PLAT

- Cuisse de poulet rôtie
- Dos de colin sauce ciboulette



- Gnocchi aux champignons et sauce italienne (plat complet)

Filet de lieu sauce citron



- Cordon bleu

- Filet de merlu sauce provençale



- Nuggets de poisson
- Omelette à la ciboulette

ACCOMPAGNEMENT

- Purée de pomme de terre
- Carottes persillées

- Gnocchi
- Courgettes sautées

- Blésotto
- Ratatouille

- Riz créole
- Epinards à la crème

LAITAGE

- Tomme blanche
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Edam
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Saint-Paulin
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Petit Moulé
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Purée de pommes
- Fromage blanc et crème de marron
- Salade d'ananas



Corbeille de fruits

- Tarte aux pommes
- Crème vanille
- Mousse chocolat blanc



Corbeille de fruits



- Le gâteau au yaourt
- Smoothie de fruits anti gaspi

Corbeille de fruits



- Poire à l'anglaise
- Liégeois vanille
- Compote pomme biscuit

Corbeille de fruits



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PLAT VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mars 2025

LUNDI 03

MARDI 04

JEUDI 06

VENDREDI 07

ENTRÉE

- Radis croque au sel
- Rosette
- Salade verte aux croûtons
- Macédoine vinaigrette

- Salade vitaminée agrumes
- Taboulé
- Pâté de foie cornichons
- Salade iceberg vinaigrette

- Duo de maïs et poivron aux épices douces
- Salade brésilienne
- Avocat crevettes

- Concombre au fromage blanc
- Carottes râpées
- Poireaux à la nimoise
- Salade d'artichauts

PLAT

- Boulettes de veau à la provençale
- Dos de merlu en croûte



- Escalope végétale panée
- Colin sauce acidulée



- Ajiaco de poulet
- Morue à la bahianaise



- Croquette de poisson ail et fines herbes
- Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT

- Semoule
- Brocolis parfumés

- Pommes de terre grenailles
- Petits Pois aux oignons

- Riz jaune
- Poêlée de légumes

- Tortis
- Haricots verts persillés

LAITAGE

- Gouda
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Pyrénées
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Fromage blanc nature sucré
- Fromage blanc exotique

- Fromage à tartiner
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Fromage blanc et kiwi
- Flan nappé caramel
- Dessert pomme fraise
- Corbeille de fruits

- Eclair chocolat
- Salade d'ananas
- Entremet citron
- Corbeille de fruits



- Douceur chocolat banane de Rio
- Mousse exotique
- Corbeille de fruits

- Crème chocolat
- Ile flottante
- Salade de pommes et oranges
- 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

Mars 2025

LUNDI 10

MARDI 11

JEUDI 13

VENDREDI 14

ENTRÉE

- Mortadelle cornichons
- Salade de pois chiche
- Laitue iceberg
- Œufs durs mayonnaise

- Carottes râpées
- Iceberg à l'edam
- Macédoine vinaigrette
- Endives aux noix

- Chou rouge à la tyrolienne
- Betteraves persillées
- Pizza fromage
- Salade couleur

- Coleslaw
- Céleri rémoulade
- Terrine de campagne
- Salade mêlée et tomates

PLAT

- Saucisse de Toulouse et jus à la moutarde
- Colin sauce à l'aneth

• Chili Sin Carne (Plat complet végétarien)

- Filet de lieu en persillade

- Escalope de poulet viennoise

- Saumonette sauce citron

- Colin pané

- Tarte au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Purée de pomme de terre
- Poêlée de légumes

- Haricots rouges
- Poivrons sautés

- Farfalles
- Ratatouille

- Blé pilaf à la tomate
- Jardinière de légumes

LAITAGE

- Coulommiers
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Mimolette
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Emmental
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Samos
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Donuts au chocolat
- Compote de pommes
- Salade de fruits exotiques

Corbeille de fruits

- Crème chocolat
- Salade de poires
- Fromage blanc crème de marron
- Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Le gâteau au yaourt et pommes

- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits

- Salade d'ananas
- Entremet vanille
- Purée pommes fraise

Corbeille de fruits



LE MENU DE LA SEMAINE



PÊCHE RESPONSABLE PRODUIT FRAIS

RECETTE DU CHEF

PLAT VÉGÉTARIEN

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Mars 2025

LUNDI 17

MARDI 18

JEUDI 20

VENDREDI 21

ENTRÉE

- Tomates et cœurs de palmier
- Taboulé aux légumes
- Saucisson à l'ail
- Salade iceberg au bleu

- Chou blanc au curry
- Salade iceberg
- Fraîcheur maïs et artichauts
- Œufs dur mayonnaise

- Salade harmonie
- Betteraves au cumin
- Pâté de foie, cornichons
- Salade d'artichaut au paprika

PLAT

- Petit Salé aux lentilles
- Filet de poisson sauce ciboulette

- Ravioli ricotta épinard sauce tomate (plat complet)
- Colin au citron

- Steak haché de bœuf
- Filet de Hoki sauce acidulée

ACCOMPAGNEMENT

- Lentilles
- Carottes sautées

- Haricots verts persillés

- Purée de pommes de terre
- Duo de brocolis et tomate

LAITAGE

- Camembert
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Carré Président
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Saint - Paulin
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Liégeois vanille
- Salade de fruits
- Dessert pomme abricot

- Mousse noix de coco et chocolat
- Entremet chocolat
- Compote de pommes

- Le gâteau aux pépites de chocolat
- Smoothie de fruits anti gaspi

- Corbeille de fruits

- Corbeille de fruits

- Corbeille de fruits





PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PÊCHE RESPONSABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mars 2025

LUNDI 24

MARDI 25

JEUDI 27

VENDREDI 28

ENTRÉE

- Terrine de campagne cornichons
- Salade harmonie
- Feuilleté fromage
- Carottes râpées

- Céleri rémoulade
- Endives au gouda
- Iceberg et croûtons
- Cœurs de palmier et tomates

- Salade batavia vinaigrette
- Pomelos Lee
- Concombre au fromage blanc
- Radis croque sel

- Œufs durs mayonnaise
- Betteraves au cumin
- Salade iceberg
- Chou blanc aux pommes

PLAT

- Rissollette de veau
- Dos de merlu sauce estragon

- Boulettes tomate basilic
- Lieu en croûte

- Cheese-burger
- Fish-burger

- Calamars à la romaine
- Quiche au chèvre

ACCOMPAGNEMENT

- Tortis
- Chou-fleur aux échalotes

- Semoule
- Légumes campagnards

- Frites
- Ratatouille

- Riz créole
- Duo de brocolis et tomates

LAITAGE

- Emmental
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Samos
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Brie
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Gouda
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

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

- Melon vert
- Fromage blanc coulis de fruits rouges
- Poire à l'anglaise
- Corbeille de fruits

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

- Flan nappé caramel
- Liégeois chocolat
- Salade d'orange à la cannelle
- Corbeille de fruits



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PÊCHE RESPONSABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Mars-Avril 2025

LUNDI 31

MARDI 1er

JEUDI 03

VENDREDI 04

ENTRÉE

- Mortadelle cornichons
- Salade harmonie
- Macédoine vinaigrette
- Carottes râpées

- Céleri rémoulade
- Salade d'endives et maïs
- Iceberg et dés de mimolette
- Pomelos Lee

- Salade batavia vinaigrette
- Rosette
- Coleslaw
- Salade de lentilles

- Terrine de légumes
- Radis croque sel
- Salade iceberg
- Duo de choux aux noix

PLAT

- Nuggets de volaille
- Pavé de colin au citron

Tortis à la bolognaise de lentilles (Plat complet végétarien)

- Lieu sauce crème

- Steak haché de poulet sauce tomate
- Dos de merlu sauce aneth

- Fish & Chips de cabillaud
- Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT

- Pommes grenailles
- Ratatouille

Carottes sautées

- Blé aux oignons
- Chou-fleur à la tomate

- Riz pilaf
- Haricots verts persillés

LAITAGE

- Vache Picon
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Emmental
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Gouda
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Chèvre
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Compote pommes fraises
- Petits Suisses aux fruits
- Salade de fruits frais

- Muffin aux pépites de chocolat
- Fromage blanc aux fruits
- Salade d'ananas

- Gâteau coco
- Smoothie de fruits anti gaspi

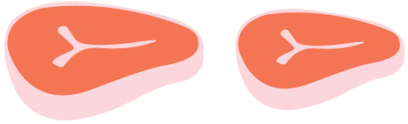
- Purée de pommes
- Crème vanille
- Poire à l'anglaise

- Corbeille de fruits

- Corbeille de fruits

- Corbeille de fruits

- Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



PRODUIT
BIO



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
BBC



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

