












CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire Semaine du 8 au 14 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes Œuf dur mayonnaise crepe au fromage 	tartine chaude taboulé concombre a l'oriental	betterave au pomme Saucisson à l'ail & condiments verrine surimi tomate 	Tomates au vinaigre balsamique Tartine au chèvre et miel  œuf sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de volaille sauce creme	Steak haché sauce poivre 	friand fromage 	poisson sauce provençal
FÉCULENT	riz pilaf	Gratin dauphinois	Frites	semoule
LÉGUME	Brunoise de légumes	Petits pois carottes	salade verte	Carottes persillées 
FROMAGE LAITAGE	Brie de Meaux 	Camembert 	Edam	Vache qui rit 
DESSERT	Tarte normande Crème dessert saveur chocolat fruit de saison 	mousse au chocolat salade de fruits fruit de saison 	Crumble pomme Entremets saveur vanille Yaourt aromatisé	Galette des rois framipane  Galette des rois au pommes Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire
Semaine du 15 au 21 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées Betteraves aux pommes vertes  Entrée chaude	Potage du jour  salade de pâtes au thon saucisson et condiments	concombre  œuf dur mayonnaise Pois chiches à l'orientale	Salade de riz, haricots rouges & pili  salade au bleu et noix Mousse de canard & petits oignons
PLAT PROTIDIQUE	emincé de poulet champignon 	Sauté de porc à la Flamande 	boujette soja tomate 	gratin de saumon & colin 
FÉCULENT	Blé 	Pommes de terre ail et fine herbe	Riz pilaf	Pennes
LÉGUME	Julienne de légumes	Haricots blanc à la tomate	Gratin de chou-fleur	Flan de carottes & mimolette 
FROMAGE LAITAGE	Saint Nectaire 	Maroilles  	Comté 	Cœur de Neuf Chatel 
DESSERT	beignet chocolat Velouté aux fruits Mousse au chocolat	cake au speculoos  Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison 	yahourt vanille marbre choco vanille  Fruit de saison 	compote de pommes  petits suisses aromatisé fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE























EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire Semaine du 22 au 28 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Rosette & cornichons salade de riz au thon	salade antillaise  tomate mazarella macedoine de legumes	Carottes râpées sauce aigre douce  Œuf mayonnaise  salade mexicaine	entrée chaude Concombres vinaigrette  œuf mimosa
PLAT PROTIDIQUE	Chipolatas de volaille	hamburger 	hachis vegetarien 	nuggets de poissons
FÉCULENT	Pâtes	Frites	salade verte	Boulgour aux petits légumes
LÉGUME	Ratatouille 			
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	St Morêt  	Morbier 	Gouda
DESSERT	gauffre  ananas au sirop fruit de saison	compote pomme/fraise  tarte citron meringué  Fruit de saison 	yahourt flan caramel cocktail de fruit fruit de saison 	 Fromage frais & brisures de crunch choux vanille chocolat  fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE





EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire

Semaine du 29 janvier au 4 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	duo de crudités  salade tricolore potage de legumes	Pizza au fromage taboulé  Salade mexicaine	salade de crudité  rillettes & condiments wrap poulet	Salade de tomate toast au fromage chaud salade fromagere
PLAT PROTIDIQUE	Hachis parmentier	Sauté de dinde à l'ancienne 	nuggets de blé 	poisson pané
FÉCULENT	haricot vert	Torsades	Gratin de butternut et pommes de terre 	riz
LÉGUME		brocolis 		jardiniere de legumes
FROMAGE LAITAGE	Fourme d'Ambert 	Reblochon 	Camembert 	Edam 
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes grillées	fruits au sirop et amande grillé	Semoule au lait	chandeleur 
	creme dessert chocolat	Mousse chocolat 	Millefeuille	
	fruits de saison	fruits de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE























EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire

Semaine du 5 au 11 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crudités aux graines de sésame Salade créole  Roulade de surimi sauce cocktail	carotte rapée au citron roulade de jambon et cornichons nems aux légumes	entrée chaude  oeuf dur mayonnaise terrine de campagne	Salade verte aux pommes et mimolette  Tortilla sauce cocktail Salade de riz aux saucisses knacki & poivrons
PLAT PROTIDIQUE	bolognaise 	Sauté de poulet sauce aigre douce	omelette sauce champignons 	Cordon bleu provencale 
FÉCULENT	Pâtes tortis	Légumes wok 	pomme de terre vapeur	frite
LÉGUME	emmental rapé	Riz cantonnais 		
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	Brie de Meaux 	Maroilles  	Gorgonzola 
DESSERT	tarte normande Yaourt sucré Fruit de saison 	Ile flottante  Fromage blanc nature sucré Fruit de saison 	marbré coulis chocolat crème dessert chocolat  fruit de saison 	rocher coco  creme saveur vanille  fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE



BIO

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire Semaine du 12 au 18 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI mardi gras	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade caesar Crêpe au fromage Pois chiches vinaigrette	salade de choux chinois Céleri rémoulade soupe chinoise	Oeuf mayonnaise Carottes rapées à la ciboulette rosette & condiments	Concombre à la Bulgare Macédoine de légumes Nem de poulet
PLAT PROTIDIQUE	chili con carne	tartiflette au reblochon	Croustillant au fromage	poisson sauce blanche
FÉCULENT	riz		coquille	semoule
LÉGUME			Jardinière de légumes	Dés de carottes à l'estragon
FROMAGE LAITAGE	Tommes des Pyrénées	Saint Nectaire	Comté	Bleu d'Auvergne
DESSERT	liegeois vanille tarte noix de coco	Fromage frais à la confiture Crème dessert chocolat	Yaourt sucré crepe sucre/chocolat	muffin au chocolat Fruit de saison
	Petits suisses	Fruit de saison	Fruit de saison	beignet aux pommes

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE






















EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT



Semaine du 19 au 25 février 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées mimosa  betterave Salade d'haricots verts aux lardons	taboulé  Salade de pâtes, tomate et mimolette Friand à la viande	Velouté de poireaux  Œuf mimosa Roulade de volaille aux pistaches 	tomate mozarella Salade coleslaw salade riz nicois
PLAT PROTIDIQUE	pizza 	lasagne bolognaise 	Tarte à la provencale 	blanquette de poisson et ses lugum 
FÉCULENT	salade composé		Pommes de terre rôties au four	Macaronis
LÉGUME			Haricots verts 	
FROMAGE LAITAGE	Gouda 	Cantal 	Camembert 	Vache qui rit 
DESSERT	yahourt  Gaufre au sucre glace Fruit de saison 	mousseau fruit  fromage blanc a la vergoise Flan au caramel	Beignet  yahourt nature sucré fruit de saison 	Ile flottante et amandes grillées Yaourt aux fruits fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE









EQUITABLE














CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire
Semaine du 11 au 17 mars 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pépinettes au poulet Saucisson sec salade de haricot rouge	Oeuf dur mayonnaise Carottes râpées à l'ananas  concombres au maïs	toast montagnard médaillon de surimi sauce mayonnaise Salade jambon de pays aux noix 	Pizza margherita Salade verte aux lardons et croûtons tortillas sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE	Rissolette de veau sauce tomate	poulet sauce forestiere	Lasagnes ricotta 	Filet de lieu au beurre blanc
FÉCULENT	Riz pilaf 	Frites	pennes	Pennes
LÉGUME	Carottes persillées 	poelée de champignons 	duo de courgettes	légumes du soleil 
FROMAGE LAITAGE	Brie de Meaux 	Emmental 	Carré frais 	Livarot 
DESSERT	yahourt	cookies maison 	Poire au chocolat et amandes grillées 	tarte chocolat
	Compote de pêches fruit de saison 	Yaourt à la vanille Fruit de saison 	cocktail de fruits  fruit de saison 	 liegeois au chocolat entremet saveur pistache

LEGENDE :
















	BIO		LOCAL & BIO		MSC		VBF
	FRAICHE & FRANCAISE		PATISSERIE DU CHEF		SAISON		VEGE
	FRAIS & LOCAL		NOUVELLE RECETTE		AOP		EQUITABLE
	HVE						

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire

Semaine du 25 au 31 mars 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade d'agrumes macedoine de legumes  Roulade au jambon & cornichons	Salade fromagère  Œuf dur au thon terrine de campagne	Taboulet au poulet Carottes râpées au citron  wrap au surimi & crudités	Friand au fromage saucisson sec salade riz surimi
PLAT PROTIDIQUE	hachis parmentier 	Nuggets de poulet sauce ketchup	pommes de terre gratinées au fromage & champignons 	Meunière de colin sauce citron
FÉCULENT		pommes de terre risolée	carotte au jus 	riz pilaf
LÉGUME				Brunoise de légumes au jus
FROMAGE LAITAGE	Edam 	Mont des Cats 	Camembert 	Pont L'Evêque 
DESSERT	Ile flottante au coulis de fraise et brisures de crunch salade de fruit Fruit de saison 	Pomme cuite au caramel beurre salé  Mousse à la framboise Fruit de saison 	Tarte au chocolat  Velouté fruit Fruit de saison 	donuts compote Liégeois à la vanille

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



MSC



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE



AOP



EQUITABLE


















HVE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire
Semaine du 1 au 7 avril 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de riz à la provençale Champignons à la grecque salade de maïs	Bouchée à la reine Paté de campagne et cornichons salade de concombre et tomates	Gougère au fromage Œuf dur mayonnaise Carottes râpées vinaigrette 
PLAT PROTIDIQUE		couscous  	Hamburger fromager 	Filet de colin aux champignons
FÉCULENT		Semoule 	Frites	Torsades
LÉGUME			Poêlée de légumes 	Ratatouille niçoise 
FROMAGE LAITAGE		Camembert 	Fromage de Bergues 	Edam
DESSERT		fromage au miel  mousse à la mangue  fruit de saison	tartelettes amandine  Ananas au sirop  fruit de saison 	beignet chocolat riz au lait fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE





















EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre dame primaire
Semaine du 8 au 14 avril 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte provençale Roulade de jambon & cornichons Radis beurre	salade de pates au thon salade verte aux fines herbes  œuf dur mayonnaise	Salade de tomate au surimi pomme au curry  crepe au fromage	Duo de crudités Avocat au thon mortadelle
PLAT PROTIDIQUE	cordon bleu	roti de porc	boulette soja a la tomate 	Poisson pané sauce tartare
FÉCULENT	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Pommes campagnardes	Riz à la provençale 
LÉGUME	Lentilles 	Ratatouille	Haricots verts 	Carottes au jus 
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	Cœur de Neuf Chatel 	Rondelé 	Gouda 
DESSERT	Cake au chocolat 	creme pistache 	yahourt	pain perdu 
	Velouté aux fruits fruit de saison	mousse au fruits fruit de saison 	Tarte pommes rhubarbe  fruit de saison 	Fromage frais fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



















EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

école Notre Dame primaire

Semaine du 15 au 21 avril 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de chevre carottes a l'orange charcuterie	Raïta de concombre printanier  Céleri rémoulade salade ananas surimi 	Salade verte au fromage Tomate en salade Salade Algérienne 	Salade de pépinettes aux légumes wrap thon cruditée  œuf dur mimosa
PLAT PROTIDIQUE	boulette de bœuf a la tomates	beignet de calamar	chili vegetarien 	Colin meunière aux tomates
FÉCULENT	Torsades	Pommes de terre rissolées	Riz mexicain 	Semoule
LÉGUME	Haricots verts persillés 	Tomate au four	poelée de legume	piperade
FROMAGE LAITAGE	Camembert 	Bleu d'Auvergne  	Crottin de Chavignol 	Vache qui rit 
DESSERT	Yaourt fromage blanc fruits Gaufre liégeoise au chocolat	Mousse chocolat Crème dessert saveur caramel	Crème brulée à la cassonade entremet pistache	Tarte aux poires & amandes  Crêpe chocolat
	fruit de saison 	Petits suisses	fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE