

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

du 3 au 9 Septembre 2012

Semaine n° 36

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée		Tomate vinaigrette / Concombre vinaigrette	Salade catalane / Salade verte	Pâté de foie / Sardine au citron	Melon / Betteraves cruées
Plat principal	VACANCES	Steak haché de volaille	Boulettes d'agneau façon tandoori	Tortilla	Poisson sauce beurre blanc
Accompagnement		Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Ratatouille	Semoule
Produit laitier		Chantailou / Chanteneige	Bûchette mi-chèvre /Edam	Vache qui rit / Tartare nature	Tome noire / Cœur de Dame
Dessert		Liégeois chocolat Liégeois vanille	Pomme / Fruit Self	Raisin / Fruit Self	Fruits self / Ananas au sirop

Info de la
semaine

Mardi :
C'est la rentrée!



Compositions
des plats

Salade catalane : haricot vert,
thon, tomate / Purée crécy : p.
de terre, carottes / Keftas
d'agneau marocaine : boulettes
d'agneau



Semaine n° 37

du 10 au 16 Septembre 2012

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade arlequin /Salade de riz	Melon / Radis beurre	Macédoine mayonnaise/ Céleri rémoulade	Salade verte + fromag / Tomates au basilic	Friand au fromage
Plat principal	Escalope de volaille	Rôti de bœuf froid RAV	Poulet rôti Label Rouge	Cassoulet (plat complet)	Poisson pané
Accompagnement	Courgettes colorées	Coquillettes + râpé	Haricots beurre	***	Carottes persillées
Produit laitier	Gouda / Mimolette	Cantafrais / Fripon	Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits	Emmental / Cantal	Tome blanche / Brie
Dessert	Pêche / Fruit Self	Flan nappé chocolat	Barre bretonne / Marbré chocolat	Fruit self / Cocktail de fruit	Prunes / Fruit Self

Info de la
semaine



Compositions
des plats

Salade arlequin : p. de terre,
maïs, poivron

Fruit Local 

RAV : Race à Viande



ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

du 17 au 23 Septembre 2012

Semaine n° 38

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
Entrée	Salade du Léon / Haricots verts vinaigrette	Melon / Concombre vinaigrette	Tomates / Salade de lentille	Salade de tomates / Betteraves crues	Salade provençale / Melon
Plat principal	Estouffade de bœuf RAV	<u>Jambon sauce forestière</u>	Pizza	Cordon bleu	Filet de poisson sauce provençale
Accompagnement	Frites	Riz pilaf	Salade verte	Petits-pois à la française	Haricots verts
Produit laitier	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits	Saint paulin / Edam	Rondelé / Chanteneige	Coulommiers / Pyrénées	Fondu carré président / Carré 1/2 Sel
Dessert	Kiwi / Fruit Self	Purée de pommes / Fruit	Onctueux vanille / Onctueux caramel	Eclair au chocolat	Poire / fruit self

Info de la semaine

Dimanche 23 septembre :
C'est l'Automne!



Compositions des plats

Salade Léon : chou-fleur, maïs
Salade italienne : pâtes, tomate, olive, poivron
Salade provençale : Pdt, tomate, concombre
Fruit Local



Semaine n° 39

du 24 au 30 Septembre 2012

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
Entrée	Carottes râpées ciboulette / Radis beurre	Betterave vinaigrette / Macédoine vinaigrette	Melon	Gaspacho / Tomates au basilic	Taboulé / Blé fantaisie
Plat principal	<u>Sauté de porc marengo</u>	Poisson meunière citron	Rôti de dinde au jus	Habas (plat complet)	Poisson au beurre citronné
Accompagnement	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Farfalles + râpé	****	Haricots beurre
Produit laitier	Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré	Edam / Gouda	Vache picon / Buche mi-chèvre	Tome grise / Brie	Fromage frais sucré / Fromage frais aromatisé
Dessert	Madeleine / Biscuit self	Pomme / Fruit self	Cocktail de fruits au sirop / Fruits	Melon d'Espagne / Fruit Self	Banane / Fruit self

Info de la semaine

Jeudi :

Bienvenidos a España



Compositions des plats

Habas : riz coloré, fèves, haricots plats, poivron
RAV : Race à Viande



ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

du 1er au 7 Octobre 2012

Semaine n° 40

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Pizza	Tomates persillées / Céleri rave vinaigrette	<u>Saucisson à l'ail cornichon</u> / Œufs durs mayonnaise	Concombres à la crème / Carottes râpées	Salade verte fromagère / Radis beurre
Plat principal	Steak haché de volaille au jus	Goulash de bœuf RAV	Filet de poisson sauce crustacés	<u>Rôti de porc au jus</u>	Marmite de poisson
Accompagnement	Cougettes béchamel	Macaroni	Riz créole	Haricots verts	Semoule
Produit laitier	Cœur de dame / Pyrénées	Camembert / Emmental	Fromage blanc + Sucre / Fromage frais aux fruits	Gouda / Milanette	Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits
Dessert	Poire / Fruit self	Flan chocolat	Pomme / Fruit self	Gâteau basque / Pâtisserie self	Purée pomme coing / Fruits self

Info de la semaine



Compositions des plats



Fruit Local



Semaine n° 41

du 8 au 14 Octobre 2012

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Betteraves râpées vinaigrette / Pomelos	Salade farandole / Tomate	Macédoine mayonnaise / Céleri rémoulade	<u>Cervelas</u> / Sardine nature	Radis + beurre / Carottes rapées
Plat principal	<u>Sauté de porc aux pruneaux</u>	Poisson pané citron	Lasagne bolognaise (plat complet)	Tortilla	Poisson sauce catalane
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Mitonnée de légumes	***	Epinards à la crème	Coquillettes
Produit laitier	Cantafrais / St Moret	Fromage frais aux fruits / Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre / Cantal	Fraidou / Tartare nature
Dessert	Flan vanille / Flan caramel	Banane / Fruit self	Poire / Fruit self	Pomme / Fruit self	Liégeois chocolat / Liégeois vanille

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade farandole : riz, radis, maïs

RAV : Race à Viande


Fruit Local



ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

du 15 au 21 Octobre 2012

Semaine n° 42

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée					
Plat principal	<u>SEMAINE</u>	<u>DU</u>	<u>GOUT</u>		
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Info de la semaine

Semaine du Goût
:
Mangeons des fruits et légumes autrement



Compositions des plats



Semaine n° 43

du 22 au 28 Octobre 2012

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée	Haricots verts vinaigrette / Betteraves vinaigrette	Salade verte + croûtons / Pomelos	Salade de riz / Taboulé	Carottes râpées / Radis beurre	Saucisson sec / Œufs durs mayonnaise
Plat principal	Steak haché de volaille	<u>Rôti de porc à la moutarde</u>	Quiche au fromage	Poulet rôti Label Rouge	Macaroni au thon (plat complet)
Accompagnement	Pommes vapeur	Lentilles	Salade verte	Petits-pois à la française	***
Produit laitier	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits	Saint Paulin / Brie	Yaourt nature sucré	Coulommiers / Cœur de Dame	Fondu carré Président / Chanteneige
Dessert	Poire / Fruit self	Purée de pommes / Ananas au sirop	Kiwi / Fruit self	Moelleux chocolat / Pâtisserie self	Orange / Fruit self

Info de la semaine

Bonnes vacances!



Compositions des plats



RAV : Race à Viande

Semaine n° 45

ECOLE du 8 au 9 Novembre 2012 NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 1

LUNDI

Entrée

Salade de blé fantaisie / Salade de lentilles

Plat principal

Nugget's de volaille

Accompagnement

Haricots beurre

Produit laitier

Cœur de dame / Tome blanche

Dessert

Orange / Fruit self

MARDI

Salade vendéenne / Concombres vinaigrette

Rôti de bœuf au jus RAV

Torti

Bûchette mi-chèvre / Emmental

Mousse au chocolat / Mousse au citron

MERCREDI

Salami / Œufs durs mayonnaise

Filet de poisson au beurre citronné

Riz aux petits légumes

Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits

Poire / Fruit self

JEUDI

Pamplemousse / Radis beurre

Choux-fleurs à la parisienne (Plat complet)

Gouda / Edam

Far aux pruneaux / Pâtisserie self

VENDREDI

Salade fromagère / Carottes râpées

Blanquette de poisson

Semoule

Fromage blanc + Sucre / Fromage frais aux fruits

Purée de pommes / Fruit self



Info de la semaine

Jeudi c'est la Rentrée



Compositions des plats

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Choux-fleur à la parisienne : choux-fleur, épaule de porc, béchamel

RAV : Race à Viande



Semaine n° 46

du 12 au 16 Novembre 2012

Plan Alimentaire 2

LUNDI

Entrée

Betterave crue à la coriandre / Potage

Plat principal

Bœuf mode RAV

Accompagnement

Macaroni

Produit laitier

Yaourt nature sucré

Dessert

Liégeois vanille / Liégeois chocolat

MARDI

Duo de concombre maïs / Salade verte croustons

Tortilla

Haricots verts

Camembert / Mimolette

Banane / Fruit self

MERCREDI

Haricots verts vinaigrette / Céleri vinaigrette

Paupiette de veau au jus

Lentilles

Tome noire / Cantal

Poire / Fruit self

JEUDI

Pâté de campagne / Œufs durs mayonnaise

Joue de porc confites

Pommes noisettes

Rondelé / Bûchette m chèvre

Ile flottante

VENDREDI

Salade farandole / Salade de pâtes

Poisson pané citron

Carottes

Fromage frais aux fruits / Fromage frais nature sucré

Kiwi / Fruit self

Info de la semaine

Jeudi : Repas Terroir



Compositions des plats

Salade farandole : riz, radis, maïs

Fruit local

Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

Pour votre santé, le porc servi est issu de la filière Bleu Blanc Coeur



page5

Semaine n° 47

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

du 19 au 23 Novembre 2012

Plan Alimentaire 3

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Taboulé / Salade de pdt

Sauté de volaille aux champignons

Chou fleur persillé

Gouda / Edam

Pomme / Fruit self

MARDI

Salade verte + croutons / Chou chinois vinaigrette

Lasagne bolognaise (Plat complet)

Cantafrais / Vache picon

Flan nappé caramel / Flan nappé chocolat

MERCREDI

Salade Brésilienne / Potage

Cordon bleu de volaille

Haricots verts

Fromage blanc + sucre / Yaourt aux fruits

Tranche napolitaine / Barre Bretonne

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette / Radis beurre

Saucisse de Toulouse

Purée de pomme de terre

Emmental / Cœur de Dame

Fruit / Purée pommes fraises

VENDREDI

Crêpe au fromage / Crêpe aux champignons

Filet de poisson au curry

Duo de haricots verts et beurre

Tome blanche / Brie

Clémentine / Fruit self

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade Brésilienne : haricots rouge, carottes, oignons, persil, paprika

RAV : Race à Viande



Ansamble
Restauration et services au plus près des territoires

Semaine n° 48

du 26 au 30 Novembre 2012

Plan Alimentaire 4

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

LUNDI

Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette

Paleron de bœuf sauce barbecue RAV

Coquillettes

Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits

Orange / Fruit self

MARDI

Potage / Salade verte + fromage

Sauté de porc au caramel

Riz créole

Saint paulin / Pyrénées

Purée pomme pruneaux / Fruit self

MERCREDI

Salade de pomme de terre / Quinoa des Incas

Pizza

Salade verte

Chantailou / Tartare nature

Onctueux chocolat / Onctueux caramel

JEUDI

Céleri rémoulade / Macédoine mayonnaise

Rôti de dinde braisé

Petits-pois à la française

Coulommiers / Mimolette

Croisillon aux pommes / Pâtisserie self

VENDREDI

Salade de riz

Tajine de poisson

Légumes couscous

Yaourt nature sucré

Pomme / Fruit self

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade italienne : pâte, olive, poivron

Fruit Local



page6

Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

Pour votre santé, le porc servi est issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Semaine n° 49

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

du 3 au 7 Décembre 2012

Plan Alimentaire 5

LUNDI

Entrée

Carottes râpées / Chou blanc vinaigrette

Plat principal

Estouffade de bœuf
RAV

Accompagnement

Poêlée de légumes

Produit laitier

Yaourt aromatisé /
Yaourt nature sucré

Dessert

Madeleine / Biscuit self

MARDI

Macédoine mayonnaise / Céleri rémoulade

Brandade de poisson
(Plat complet)

Edam / Gouda

Ananas frais / Fruit self

MERCREDI

Potage / Pomelos

Escalope de volaille à la normande

Farfalles

Vache picon / St Moret

Fruit / Purée de pommes

JEUDI

Radis à la croque / Salade verte

Chili con carne
(plat complet)
RAV

Brie / Tome blanche

Mousse au chocolat / Flan caramel

VENDREDI

Blé fantaisie / Taboulé

Tortilla

Chou-fleur/Brocolis

Fromage frais sucré /
Fromage frais aromatisé

Banane / Fruit self

Info de la semaine



Compositions des plats



Blé fantaisie : blé, maïs, brunoise

RAV : Race à Viande



Ansamble
Restauration et services au plus près des territoires

Semaine n° 50

du 10 au 14 Décembre 2012

Plan Alimentaire 1

LUNDI

Entrée

Quiche au fromage

Plat principal

Steak haché de volaille au jus

Accompagnement

Haricots verts

Produit laitier

Cœur de dame / Milanette

Dessert

Clémentines / Fruit self

MARDI

Potage / Betteraves vinaigrette

Bœuf aux oignons
RAV

Coquillettes

Camembert / Cantal

Flan vanille / Flan chocolat

MERCREDI

Saucisson à l'ail
cornichon / Œufs durs mayonnaise

Filet de poisson sauce crustacés

Riz aux petits légumes

Yaourt nature sucré /
Yaourt aux fruits

Pomme / Fruit self

JEUDI

Salade vendéenne / Carottes râpées

Rôti de porc au jus

Purée de potiron

Gouda / Tome noire

Donut's / Pâtisserie self

VENDREDI

Salade verte + fromage / Radis beurre

Marmite aux deux poissons

Semoule

Fromage blanc + Sucre /
Fromage frais aromatisé

Purée pomme coing / Fruit

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Marmite aux deux poissons : colin et saumon

Fruit Local



Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

Pour votre santé, le porc servi est issu de la filière Bleu Blanc Cœur

page7

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 51

du 17 au 21 Décembre 2012

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Carottes râpées vinaigrette / Salade verte + croutons	Salade farandole / Salade western	Macédoine mayonnaise / Céleri rémoulade		Salade de pâtes / Salade de pdt
Plat principal	<u>Jambon grill</u>	Filet de poisson pané	Torti Bolognaise RAV (plat complet)	Repas	Omelette nature
Accompagnement	Lentilles	Mitonnée de légumes	***	de Noël	Haricots beurre
Produit laitier	Cantafrais / Chanteneige	Fromage frais aux fruits / Fromage frais nature sucré	Tome noire / Bûche mi chèvre		Yaourt nature sucré
Dessert	Flan nappé caramel / Flan nappé vanille	Banane / Fruit self	Poire / Fruit self		Liégeois chocolat / Liégeois vanille

Info de la semaine

Bonnes vacances et Joyeuses fêtes de fin d'année !



Compositions des plats

Salade farandole : riz, radis, maïs

Salade western : Haricots rouges, maïs, poivrons

RAV : Race à Viande

