

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 2 - du 7 au 13 Janvier 2013

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Entrée	Salade verte + croutons / Carottes râpées	Betteraves vinaigrette ou Potage / Haricots verts vinaigrette	Céleri rémoulade / Macédoine mayonnaise	Salade de chou rouge / Radis beurre	Salade de torti au surimi / Salade de pommes de terre au thon
Plat principal	Lasagne	Poisson à la normande	Escalope de volaille au jus	Carbonade flamande	Tortilla
Accompagnement	xxx	Riz pilaf	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Chou fleur persillé
Produit laitier	Coulommiers / Kiri	Vache qui rit / Tome noire	Edam / Emmental	Fromage frais sucré / Fromage frais aromatisé	Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré
Dessert	Liégeois chocolat / Liégeois vanille	Clémentines / Fruit self	Pêche au sirop / Purée de pommes ananas	Galette des rois 	Kiwi / Fruit self 

Info de la semaine



Compositions des plats

Sauce normande : champignons et crème

Carbonade Flamande : Bœuf à base d'oignon



Semaine n° 3 - du 14 au 20 Janvier 2013

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u> 	<u>VENDREDI</u>
Entrée	Salade de blé fantaisie / Quinoa des Incas	Salade verte / Betteraves crues râpées	<u>Salami cornichon</u> / Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette orange et miel / Salade verte	Radis beurre / Potage
Plat principal	Nuggets de volaille	Rôti de boeuf	Poisson au beurre citronné	Tajine de légumes et pois chiche	Blanquette de poisson
Accompagnement	Epinards béchamel	Farfalles + râpé	Haricots verts	Semoule	Pommes de terre persillées
Produit laitier	Croix de Malte / St Paulin	Bûchette mi-chèvre / Carré frais	Cantadou / Cantal	Fromage blanc / Yaourt aux fruits	Gouda / St Nectaire
Dessert	Pomme / Fruit self 	Mousse au chocolat au lait / Onctueux caramel	Riz au lait	Salade d'agrumes à la cannelle / Purée de pommes cassis	Purée de pommes / Cocktail de fruits au sirop



Info de la semaine

Jeudi : Le Maroc

Découvre le pois chiche, légume sec présent dans de nombreuses préparations marocaines

Compositions des plats

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Blanquette poisson : fumet, champignons, crème




Semaine n° 4 - du 21 au 27 Janvier 2013

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de chou chinois / Pamplemousse	Salade Arlequin / Salade de pâtes	Salade catalane / Céleri vinaigrette	<u>Pâté de foie</u> / Sardine à la tomate	Betteraves râpées à la coriandre / Concombres vinaigrette
Plat principal	<u>Colombo de porc</u>	Poisson meunière citron	Paupiette de veau au jus	Tortilla	Poisson poché au citron
Accompagnement	Riz 	Carottes persillées	Lentilles	Chou fleur persillé	Coquillettes
Produit laitier	Saint Bricet / Port Salut	Fromage frais aux fruits / Fromage frais sucré	Tome noire / Comté	Camembert / Chanteneige	Samos / Brie
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Banane / Fruit self	Orange / Fruit self	Kiwi / Fruit self 	Flan nappé caramel / Flan chocolat

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade Arlequin : pdt, maïs, poivron
 Salade catalane : haricot vert, tomate, thon
 Colombo de porc : ail, oignons, aubergine, épices colombo
 Bœuf mode : carotte, oignon, concentré tomate

Semaine n° 5 - du 28 Janvier au 3 Février 2013

Plan Alimentaire 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé / Salade Mexicaine	Salade verte / Chou blanc vinaigrette	Macédoine de légumes ou Potage / Betteraves vinaigrette	Salade verte / Radis beurre	Pizza
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Hachi parmentier	Sauté de volaille aux champignons	<u>Cassoulet Toulousain</u>	Poisson au curry
Accompagnement	Mitonnée de légumes	xxx	Brocolis	xxx	Panaché de haricots verts et beurre
Produit laitier	Gouda / Edam	Cantafrais / Bûche mi-chèvre	Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits	Cro'lait / Tome blanche	Emmental / Croix de Malte
Dessert	Pomme / Fruit self 	Liégeois chocolat / Liégeois vanille	Tranche napolitaine / Madeleine	Purée pomme pruneau / Fruit	Poire / Fruit self

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade Mexicaine : Haricots rouges, thon, maïs

Info de la semaine

NOTRE DAME DES ANGES

	LUNDI	MARDI Nouvel An Chinois	MERCREDI	JEUDI Chandeleur	VENDREDI
Plan Alimentaire 4					
Entrée	Salade du Léon ou Potage de légumes / Haricots verts vinaigrette	Salade chinoise / Salade verte fromagère	Salade verte / Riz niçois	Céleri rémoulade / Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes / Quinoa des Incas
Plat principal	Steak haché	Sauté de porc au caramel	Tarte au fromage	Estouffade de boeuf	Poisson meunière
Accompagnement	Frites + Ketchup	Riz créole	Quinoa	Poêlée de légumes	Brocolis persillés
Produit laitier	Fromage frais aromatisé / Fromage frais sucré	Saint Paulin / Gouda	Chantailou / Carré frais	Coulommiers / Rondelé nature	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé
Dessert	Orange / Fruit self	Cocktail de fruits à la noix de coco / Purée de pommes banane	Crème dessert chocolat / Crème dessert caramel	Crêpe sucrée	Banane / Fruit self



Compositions des plats

Salade du Léon : chou-fleur, maïs
 Quinoa des incas: quinoa, carotte, maïs, poivron
 Salade chinoise : carotte râpée, pousse de soja, tomate
 Palette porcà la diable : à base de moutarde

Semaine n° 7 - du 11 au 17 Février 2013

	LUNDI	MARDI-GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 5					
Entrée	Betteraves vinaigrette / Poireaux vinaigrette	Potage / Radis beurre	Salade verte / Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette / Salade verte au fromage	Salade italienne / Salade de lentilles
Plat principal	Brandade de poisson	Escalope de volaille au jus	Boulettes d'agneau à la marocaine	Chili con carne et riz	Poisson pané citron
Accompagnement	xxx	Haricots verts	Semoule	xxx	Brunoise de légumes
Produit laitier	Fromage frais sucré / fromage frais aromatisé	Tome noire / St Bricet	Vache qui rit / Emmental	Brie / Six de Savoie	Fondu président / Coulommiers
Dessert	Pomme / Fruit self	Beignet du Mardi-Gras	Fruitp / Purée de poires	Mousse au chocolat au lait / Mousse au citron	Clémentines / Fruit self



Info de la semaine

Compositions des plats

Salade Italienne : Pâtes, tomate, poivron, olive
 Boulettes à la marocaine : à base de concentré tomate

Semaine n° 8 - du 18 au 24 Février 2013

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 1

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
Entrée	Crêpe aux champignons / Crêpe au fromage	Radis à la croque / Salade de chou chinois	<u>Saucisson à l'ail</u> / Œufs durs mayonnaise	Salade vendéenne / Potage	Concombres à la menthe / Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Poulet rôti	<u>Rôti de porc au jus</u>	Poisson sauce bonne femme	Pot au feu	Rougail de poisson
Accompagnement	Petit pois à la française	Coquillettes	Purée d'épinards	XXX	Semoule
Produit laitier	Croix de Malte / Fourme d'Ambert	Camembert / Chanteneige	Fromage blanc nature + sucre / Yaourt aux fruits	Gouda / Cantal	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé
Dessert	Kiwi / Fruit self	Flan vanille / Flan chocolat	Clémentines / Fruit self	Tarte au citron / Pâtisserie self	Purée pomme coing / Fruit



Compositions des plats

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec
Rougail = Sauce à base de tomate, oignon, ail et curcuma
Sauce bonne femme = à base de crème, fumet, champignons et échalote

Semaine n° 9 - du 25 Février au 3 Mars 2013

Plan Alimentaire 2

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
Entrée	Betteraves râpées vinaigrette / Chou rouge vinaigrette	Salade farandole / Blé fantaisie	Macédoine de légumes ou Potage / Poireaux vinaigrette	<u>Cervelas</u> / Sardine au citron	Carottes râpées vinaigrette / Radis beurre
Plat principal	<u>Sauté de porc aux pruneaux</u>	Poisson meunière citron	Lasagne de bœuf	Tortilla	Poisson poché au citron
Accompagnement	Torti	Haricots beurre	xxx	Brocolis	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Cantafrais / Tome blanche	Fromage frais aux fruits / Fromage frais sucré	Edam / St Paulin	Bûchette mi-chèvre / Chantailou	St Bricet / Port Salut
Dessert	Flan nappé caramel / Flan vanille	Banane / Fruit self	Poire / Fruit self	Orange / Fruit self	Liégeois au chocolat / Liégeois vanille

Info de la semaine

VACANCES SCOLAIRES

Compositions des plats

Salade farandole : riz, radis, maïs
Sauce barbecue : ketchup, concentré de tomate, oignon

Semaine n° 10 - du 4 au 10 Mars 2013

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 3

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé / Salade de pâtes	Pomelos / Chou blanc vinaigrette	Choux fleur vinaigrette / Betteraves vinaigrette	Salade verte vinaigrette / Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage / Crêpe aux champignons
Plat principal	Rôti de dinde	Boeuf mode	Blanquette de volaille	<u>Pommes de terre à la Savoyarde</u>	Poisson au beurre citronné
Accompagnement	Epinards béchamel	Riz pilaf	Carottes persillées	xxx	Haricots verts
Produit laitier	Tome noire / P'ti Louis	Vache qui rit / Gouda	Crème anglaise / Onctueux chocolat	Emmental / Comté	Brie / Kiri
Dessert	Kiwi / Fruit self	Flan caramel / Flan chocolat	Moelleux vanille chocolat / Marbré chocolat	Fruit / Purée de pommes	Banane / Fruit self



VACANCES SCOLAIRES

Compositions des plats



Boeuf Mode : carottes, oignons, concentré de tomate
Pdt à la savoyarde : Pdt, épaule, béchamel

Semaine n° 11 - du 11 au 17 Mars 2013

Plan Alimentaire 4

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade coleslaw / Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette ou Potage / Haricots verts vinaigrette	Salade verte / Salade de pâte au surimi	Radis à la croque / Salade verte	<u>Saucisson sec</u> / Œufs durs mayonnaise
Plat principal	Steak haché	<u>Rôti de porc à la moutarde</u>	Pizza	Poulet rôti	Poisson à la bretonne
Accompagnement	Pâtes coudes rayés + râpé	Frites	Riz	Poêlée de légumes	Pommes vapeur
Produit laitier	Fromage frais sucré / Fromage frais aromatisé	St Paulin / St Bricet	Cantadou / Bûche mi-chèvre	Coulommiers / Samos	Fondu président / Bleu
Dessert	Purée de pommes / Fruit	Poire / Fruit self	Kiwi / Fruit self	Chou à la crème / Pâtisserie self	Orange / Fruit self

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc
Sauce bretonne : Céleri rave, champignons, oignon, poireaux, crème

Semaine n° 12 - du 18 au 24 Mars 2013

Info de la semaine

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 5

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée

Salade verte fromagère /
Pamplemousse

Betteraves vinaigrette /
Chou fleur vinaigrette

Pizza

Salade de pâtes / Blé
fantaisie

Plat principal

Boeuf bourguignon

Marmite de poisson

Rôti de dinde au jus

Poisson meunière

Accompagnement

Carottes

Riz coloré

Haricots beurre

Brocolis

Produit laitier

Yaourt aromatisé / Yaourt
nature sucré

Vache qui rit / Emmental

Edam / Tome noire

Camembert / Brebichrème

Dessert

Gaufre / Madeleine

Kiwi / Fruit self

Fruit / Purée de pommes
bananes

Pomme / Fruit self



Compositions
des plats



Boeuf Bourguignon : à base de
tomate, carotte, oignon

Marmite de poisson : Fumet,
oignon, cocktail fruits de mer,
crème
Sauté de porc à l'ancienne :
Crème, champignons, oignon

Semaine n° 13 - du 25 au 31 Mars 2013

Plan Alimentaire 1

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée

Salade arlequin / Taboulé

Radis à la croque / Salade
verte aux croutons

Salami cornichon / Œufs
durs mayonnaise

Salade verte / Betteraves
râpées crues

Céleri rémoulade /
Macédoine mayonnaise

Plat principal

Colombo de volaille

Macaroni façon
Carbonara

Poisson au beurre
citronné

Rôti de boeuf

Poisson pané

Accompagnement

Haricots verts

XXX

Riz pilaf

Petits pois à la
française

Purée de pommes de
terre

Produit laitier

Croix de Malte / St PAulin

Bûchette mi-chèvre /
Cantadou

Yaourt nature sucré /
Yaourt aux fruits

Gouda / St Nectaire

Fromage blanc nature +
sucre / Fromage frais
aromatisé

Dessert

Orange / Fruit self

Flan nappé caramel / Flan
vanille

Poire / Fruit self

Dessert de Pâques

Purée de pommes / Fruit

Info de la
semaine



Compositions
des plats



Salade arlequin : p. de terre,
maïs, poivron

Colombo de volaille : ail,
oignon, aubergine, épice
colombo
Macaroni façon carbonara :
Cube épaule, champignon,
oignon, lardons

Semaine n° 14 - du 1 au 7 Avril 2013

Info de la
semaine

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 2	LUNDI	MARDI L'AUVERGNE	MERCREDI	JEUDI LE SUD OUEST	VENDREDI	 <p>DEVELOPPEMENT Durable : A la découverte des légumineuses de nos régions</p> <p>Compositions des plats</p> <p>Salade fraîcheur : riz, tomate, maïs, radis Salade du Sud ouest : Haricots verts, gésier, maïs Garbure : oignon, chou, carotte, saucisse, navet, haricots secs</p> 
Entrée		Salade verte aux noix / Salade verte aux croutons	Macédoine de légumes / Betteraves vinaigrette	Salade du Sud Ouest / Céleri aux raisins	Salade fraîcheur / Salade de pommes de terre	
Plat principal		Paupiette de veau au jus	Estouffade de bœuf	<u>Garbure</u>	Filet de poisson sauce citron	
Accompagnement	Lundi de Pâques	Lentilles du puy	Frites	xxx	Haricots beurre	
Produit laitier		Bleu / Emmental	Brie / Six de Savoie	Tome des Pyrénées / Comté	St Bricet / Cantal	
Dessert		Fromage blanc à la myrtille / Mousse au chocolat	Orange / Fruit self	Gâteau basque / Pâtisserie self	Kiwi / Fruit self	

Semaine n° 15 - du 8 au 14 Avril 2013

Plan Alimentaire 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	 <p>Info de la semaine</p> <p>Compositions des plats</p> <p>Salade fraîcheur : riz, tomate, maïs, radis Sauté volaille basquaise : à base de tomate, oignon, poivron Boeuf mode : carottes, oignons, concentré de tomate</p> 
Entrée	Pizza	Radis à la croque / Salade verte aux croutons	Salade de pâtes colorées / Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette / Pomelos	Salade de blé / Salade de riz	
Plat principal	Escalope de volaille au jus	Tortilla	Sauté de volaille sauce basquaise	Bœuf mode	Poisson meunière citron	
Accompagnement	Poêlée de légumes	Carottes	Brocolis	Semoule	Epinards béchamel	
Produit laitier	Gouda / Croix de Malte	Cantafrais / Bûche mi- chèvre	Fromage blanc nature + sucre / Yaourt aromatisé	Emmental / St Nectaire	Coulommiers / Kiri	
Dessert	Pomme / Fruit self 	Flan vanille / Flan chocolat	Banane / Fruit self	Fruit / Purée pommes	Poire / Fruit self	

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 16 - du 15 au 21 Avril 2013

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade du Léon / Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette / Chou rouge vinaigrette	Salade verte / Quinoa des Incas	Céleri rémoulade / Macédoine mayonnaise	Salade italienne / Salade Brésilienne
Plat principal	Rôti de veau	Sauté de porc marengo	Pizza	Rôti de dinde au jus	Poisson sauce au curry
Accompagnement	Frites + Ketchup	Riz créole	Pommes vapeur	Petits pois à la française	Haricots verts
Produit laitier	Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits	Camembert / Rondelé nature	Chantailou ail et fines herbes / Edam	St Paulin / Gouda	Fondou président / Camembert
Dessert	Kiwi / Fruit self	Purée pomme fraise / Fruit	Crème dessert chocolat / Crème dessert caramel	Far breton / Pâtisserie self	Pomme / Fruit self

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade du Léon : chou-fleur, mais
Salade italienne : pâte, tomate, poivron, olive
Salade Brésilienne = haricots rouges, carotte, oignon
Sauté porc marengo : tomate, champignon, oignon, carotte

Semaine n° 17 - du 22 au 28 Avril 2013

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Radis beurre / Salade verte	Betteraves vinaigrette / Poireaux vinaigrette	Tomate vinaigrette / Concombre vinaigrette	Salade verte / Carottes râpées vinaigrette	Quinoa des incas / Salade Hébé
Plat principal	Boeuf aux olives	Brandade de poisson	Fricassée de volaille	Torti à la bolognaise	Tortilla
Accompagnement	Courgettes sautées	xxx	Blé	xxx	Choux fleur persillés
Produit laitier	Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré	Tome noire / Emmental	Vache qui rit / Cantal	Brie / Chanteneige	Fromage frais sucré / Fromage frais aromatisé
Dessert	Madeleine / Gauffre	Pomme / Fruit self	Fruit / Purée pommes ananas	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Banane / Fruit self

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade Hébé = Riz, thon, oeuf dur, concombre
Palette de porc à la diable : à base de moutarde

ECOLE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 18 - du 29 Avril au 5 Mai 2013

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade western / Taboulé	Concombre ciboulette / Salade verte aux croûtons		Tomate et maïs / Radis	Salade verte fromagère / Betteraves râpées crues
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Sauté de boeuf au paprika		<u>Rôti de porc au jus</u> 	Marmite de poisson
Accompagnement	Carottes persillées	Macaroni	1er Mai 	Haricots beurre	Semoule
Produit laitier	Croix de Malte / Comté	Coulommiers / Samos		Gouda / Edam	Fromage blanc nature + sucre / Yaourt aux fruits
Dessert	Pomme / Fruit self 	Flan vanille / Flan caramel		Tarte au chocolat / Pâtisserie self	Purée de pommes / Pruneaux au sirop

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade western : haricot rouge, maïs, poivron
Marmite de poisson : Fumet, oignon, cocktail fruits de mer, crème

