


ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES


Semaine n° 19 - du 6 au 12 Mai 2013

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Carottes râpées ciboulette / Salade verte au maïs	Salade de lentilles / Salade Italienne	8 Mai	Ascension	Pont
Plat principal	Steak haché	Escalope de volaille au jus			
Accompagnement	Pommes noisettes	Mitonné de légumes			
Produit laitier	Cantafrais / Chantailou	Fromage frais aux fruits / Fromage frais nature sucré			
Dessert	Crème dessert caramel / Crème dessert chocolat	Banane / Fruit self			

Info de la semaine



Compositions des plats




SALADE Italienne : Pâtes, tomate, poivron, olive


Semaine n° 20 - du 13 au 19 Mai 2013

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette	Salade verte au fromage / Pomelos	Choux fleurs vinaigrette / Macedoine vinaigrette	Salade de tomates / Céleri rave vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Lasagne de bœuf	Cassoulet	Sauté de dinde à l'estragon	Estouffade de bœuf	Poisson au beurre citronné
Accompagnement	***	***	Carottes braisées	Riz pilaf	Brocolis persillés
Produit laitier	Tome noire / Emmental	Yaourt nature + sucre / Yaourt aromatisé	Crème anglaise	Vache qui rit / Cœur de Dame	Brie / St Nectaire
Dessert	Kiwi / Fruit self	Purée pommes fraises / Fruits	Moelleux chocolat / Pâtisserie self	Flan vanille / Flan caramel	Banane / Fruit self

Info de la semaine



Compositions des plats



ÉCOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Pentecôte	Taboulé / Quinoa des Incas	REPAS FROID	Radis à la croque / Betteraves râpées vinaigrette	Saucisson sec / Œufs durs mayonnaise
Plat principal		<u>Rôti de porc au jus</u>		Poulet rôti	Poisson à la normande
Accompagnement		Haricots beurre		Petits pois à la française	Riz aux courgettes
Produit laitier		Saint Paulin / Gouda		Camembert / Tome blanche	Fondu président / Kiri
Dessert		Pomme / Fruit self		Croissant abricot / Pâtisserie self	Fraises

Info de la semaine



Compositions des plats

Salade Marco Polo : Pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

Sauce normande : champignons, crème, oignons


Salade Brésilienne : Haricots oranges, carottes, oignon



Semaine n° 22 - du 27 Mai au 2 Juin 2013

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Carottes râpées au maïs / Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise / Céleri rémoulade	Salade de blé fantaisie / Salade Pastourelle	Concombre vinaigrette / Radis beurre	Riz niçois / Salade de lentilles
Plat principal	<u>Paleron de boeuf sauce barbecue</u>	<u>Filet de poisson</u>	<u>Rôti de dinde braisé</u>	<u>Hachis parmentier</u>	<u>Omelette aux fines herbes</u>
Accompagnement	Haricots verts	Macaroni	Chou fleur béchamel	***	Poêlée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Vache qui rit / St Bricot	Edam / Fourme d'ambert	Coulommiers / Bleu	Fromage blanc nature + sucre / Fromage frais aromatisé
Dessert	Tranche Napolitaine	Kiwi / Fruit self	Fruits / Purée de pommes	Liégeois au chocolat / Liégeois vanille	Banane / Fruit self

Info de la semaine




Compositions des plats

Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Riz niçois : Riz, tomate, haricots verts, thon, œuf dur, maïs, poivron, olive

Salade Pastourelle : Pâtes, tomate, poivron



ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade Provençale / Salade Soisson	Melon	<u>Rillettes de porc</u> <u>Mater</u> : Œufs durs mayonnaise	Tomate ciboulette / Courgettes râpées vinaigrette	Salade verte aux croutons / Betteraves râpées crues
Plat principal	<u>Nuggets de volaille</u>	<u>Bœuf au paprika</u>	<u>Poisson sauce aux crevettes</u>	<u>Jambon braisé</u>	<u>Marmitte de poisson basquaise</u>
Accompagnement	Haricots verts	Farfalles	Riz créole	Purée d'épinards	Semoule
Produit laitier	Croix de Malte / Port salut	Bûchette mi-chèvre / Chantailou	Yaourt nature + sucre	Gouda / St Paulin	Fromage frais sucré / Fromage frais aromatisé
Dessert	Pomme / Fruit self	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Nectarine / Fruit self	Clafoutis aux cerises / Pâtisserie self	Purée de pommes / Fruits



Compositions des plats

Salade Provençale : pomme de terre, concombre, tomate, olive

Salade bicolore : carotte râpée, radis

Salade Soisson : Haricots blanc, tomate, poivron

Semaine n° 24 - du 10 au 16 Juin 2013

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Radis à la croque / Salade verte aux croutons	Salade Essaiu / Riz niçois	Haricots verts aux échalotes / Chou fleur vinaigrette	MEXIQUE	Melon
Plat principal	<u>Sauté de porc à l'estragon</u>	<u>Poisson meunière citron</u>	<u>Paupiette de veau au jus</u>		Omelette au fromage
Accompagnement	Coquillettes	Carottes	Pommes vapeur		Boullghour
Produit laitier	Cantadou / Carré frais	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Tome noire / Cantal		Saint bricet / Vache qui rit
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert caramel	Fraises	Pêche		Fruits self

Info de la semaine

Jeudi : Le Mexique

Découvre le haricot rouge, légume sec présent dans de nombreuses préparations mexicaines

Compositions des plats

Salade Essaiu : Lentilles, tomate, œuf dur

Semaine n° 25 - du 17 au 23 Juin 2013

Info de la semaine

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Taboulé / Blé fantaisie	Tomate au basilic / Melon	Salade du chef / Quinoa des Incas	Concombre vinaigrette / Salade verte au maïs	Friand au fromage
Plat principal	Poulet rôti	Rôti de boeuf cornichon	Sauté de volaille marengo	Saucisse de Toulouse	Poisson sauce provençale
Accompagnement	Courgettes béchamel	Penne + râpé	Brocolis	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés
Produit laitier	Edam / Comté	Cantafrais / Carré frais	Fromage blanc nature + sucre / Fromage frais aromatisé	Emmental / St Nectaire	Coulommiers / Tome blanche
Dessert	Pomme / Fruit self	Compote pomme framboise / Fruits self	Abricots / Fruit self	Flan vanille / Flan caramel	Banane / Fruit self

Semaine



Compositions des plats

Salade du Chef : Riz, tomate, epaule de porc, oeuf dur, persil



Semaine n° 26 - du 24 au 30 Juin 2013

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade du Léon / Poireaux vinaigrette	Carottes râpées / Salade verte aux croustons	Salade Italienne / Semoule fantaisie	Melon / Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Sauté de boeuf au citron	Sauté de porc au miel	Omelette Nature	Rôti de dinde au jus	Poisson poché au citron
Accompagnement	Semoule	Riz créole	Salade verte	Petits pois à la française	Pommes noisettes
Produit laitier	Yaourt nature + sucre / Yaourt aromatisé	Saint Paulin / Gouda	Chantailou / Fraidou	Camembert / Edam	Fondu président / St Nectaire
Dessert	Nectarine / Fruit self	Crème dessert chocolat / Crème dessert vanille	Fruits self	Flan pâtissier / Pâtisserie self	Cerises

Info de la semaine



Compositions des plats


Salade du Léon : chou-fleur, maïs

Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron



Semaine n° 27 - du 1 au 7 Juillet 2013

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>	
Entrée	Radis à la croque / Concombres à la menthe	Macédoine mayonnaise / Céleri rémoulade	Tomate ciboulette / Pomelos	Salade verte / Courgettes râpées vinaigrette	Melon / Croq tomate	 <p>Compositions des plats</p>
Plat principal	Rôti de veau au jus	Poisson Meunière	Colombo de volaille	Torti à la bolognaise	Jambon blanc	
Accompagnement	Haricots verts	Purée	Blé	***	Chips	
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Tome noire / Bleu	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits	Brie / Brebichrème	Vache qui rit / St Bricet	
Dessert	Madeleine / Biscuit self	Abricots / Fruit self	Purée pommes fraises / Fruit self	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Nectarine / Fruit self	