

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 36

du 2 au 6 Septembre 2013

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée		Melon	Semoule fantaisie / Blé fantaisie	<u>Tomate persillée / Concombre vinaigrette</u>	Salade Marco Polo / Riz niçois
Plat principal		Steak haché	Pizza au fromage	Rôti de dinde au jus	Filet de hoki au curry
Accompagnement		Coquillettes	Salade verte	Petits-pois à la française	P. de terre Epinards
Produit laitier		Yaourt sucré / Yaourt aromatisé	Chantailou / Rondelé	Fondu président / Fraidou	Camembert / Edam
Dessert		<u>Prunes / Fruit self</u>	Fruits de saison	Flan pâtissier / Pâtisserie self	<u>Glaces</u>

**Info de la semaine**

**Mardi :**  
C'est la rentrée !

**Compositions des plats**

Salade Marco Polo : Pâtes, tomate, surimi

Semaine n° 37

du 9 au 13 Septembre 2013

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée	<u>Radis à la croque / Courgettes râpées vinaigrette</u>	Melon Concombre / Céleri rémoulade	<u>Melon / Tomates vinaigrette</u>	Salade verte aux croûtons / Salade Bicolore	Salade arlequin
Plat principal	Goulash de bœuf	Filet de poisson	Emincé de dinde provençale	Chili con carne	Dos de colin sauce basquaise
Accompagnement	Haricots verts	Purée de Pde T	Macaroni	***	Duo de carottes
Produit laitier	Yaourt nature	Tome noire / Emmental	Yaourt nature	Brie / Gouda	Fromage frais aux fruits / Fromage frais sucré
Dessert	Fruits de saison	<u>Pêche / Fruit self</u>	Fruits de saison	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Banane / Fruit self

**Info de la semaine**

**La carotte**  
Carotte orange ou carotte jaune vendredi ?  
Sais-tu qu'il en existe aussi des variétés de couleur marron et de couleur blanche?

**Compositions des plats**

Salade arlequin : p. de terre, mais, poivron  
Salade Bicolore : Carottes, radis

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

## du 16 au 20 Septembre 2013

Semaine n° 38

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Salade Italienne / Quinoa des Incas	Crêpe aux champignons / Crêpe au fromage	<u>Pâté de campagne</u> / Œufs durs mayonnaise		<u>Concombre vinaigrette</u> / <u>Tomates vinaigrette</u>
Plat principal	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Rôti de porc au jus</u>	Filet de colin au beurre blanc		Couscous de poisson
Accompagnement	Haricots beurre	Ratatouille	Purée de pommes de terre		***
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	EDAM	Fromage blanc sucré / Fromage frais aux fruits	<b>NEZ ROUGE A LA CANTINE</b>	Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits
Dessert	Kiwi / Fruit self	Mousse au chocolat / Liégeois chocolat	<u>Poire / Fruit self</u>		GLACES

**Info de la semaine**

**JEUDI**  
Avec l'association "le rire médecin", faisons rire les enfants hospitalisés!

**Compositions des plats**

Salade Italienne : Pâtes, tomate, olive, poivron



Semaine n° 39

## du 23 au 27 Septembre 2013

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 2					
Entrée	Betteraves vinaigrette/ Céleri vinaigrette	Salade soisson / Salade de pâtes	Haricots verts échalote / Tomates	Salade Provençale / Semoule fantaisie	Melon
Plat principal	<u>Colombo de porc</u>	Filet de hoki pané	Lasagne de boeuf	Escalope de dinde au jus	Filet de colin sauce crème
Accompagnement	Riz pilaf	Carottes persillées	***	Courgettes béchamel	Boullghour
Produit laitier	Fondu président / Rondelé	Fromage frais aux fruits / Fromage frais sucré	Edam / Mimolette	Coulommiers	Fraidou / Chantailou
Dessert	Crème dessert chocolat	Banane / Fruit self	<u>Raisin/Fruits self</u>	<u>Prunes / Fruit self</u>	Flan nappé caramel

**Info de la semaine**

**L'automne**  
Ca y est, depuis dimanche, nous avons changé de saison : c'est l'automne ! Va vite cueillir les feuilles de toutes les couleurs pour réaliser un herbier.

**Compositions des plats**

Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika  
Salade Provençale : Pdt, tomate, concombre, olive



Semaine n° 40

# du 30 septembre au 4 Octobre 2013

## 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	Salade Hébé / Pommes de terre au thon	Melon	Taboulé / Blé fantaisie	Carottes râpées / Tomates à la croque	Pizza
Plat principal	<u>Moc'hyz à l'indienne sauce tomate</u>	Rôti de bœuf au jus	Nugget's de volaille	<u>Jambon braisé</u>	Dos de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots verts	Penne regate	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Chou-fleur et brocolis
Produit laitier	Gouda / Emmental	Cantafrais / St Bricet	Yaourt nature + sucre	Vache qui rit / Chanteneige	Tome blanche / Coulommiers
Dessert	Liégeois chocolat / Liégeois vanille	<u>Raisin/Fruits self</u>	Palmier / Biscuit self	Fruits de saison	<u>Pomme / Fruit self</u>

Info de la semaine



**La poire**  
Connais-tu l'expression "entre la poire et le fromage"?  
Il s'agissait d'un intermède durant le repas, la poire servant à rafraîchir le palais avant que l'on serve le fromage (au XV<sup>e</sup> siècle)

Compositions des plats



Salade Hébé : Riz, concombre, thon, oeuf dur

Moc'hyz à l'indienne : boulette de porc, lentilles, curry

Semaine n° 41

# du 7 au 11 Octobre 2013

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Potage de légumes / Salade verte au maïs	Tomate vinaigrette / Radis beurre	Salade tricolore / Salade de pommes de terre	<u>Concombres à la crème</u> / Salade verte fromagère	<u>Saucisson sec</u> / <u>Œufs durs mayonnaise</u>
Plat principal	Steak haché	<u>Saucisse de Toulouse</u>	Pizza	Poulet rôti	Lasagne au saumon
Accompagnement	Pommes noisettes + ketchup	Lentilles	Salade verte	Petits-pois à la française	***
Produit laitier	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits	Saint paulin / Mimolette	Rondelé / Fraidou	Camembert / St Nectaire	Yaourt aux fruits / Yaourt nature + sucre
Dessert	Kiwi / Fruit self	Crème dessert vanille / Crème dessert caramel	Fruits de saison	Eclair au chocolat	<u>Poire / Fruit self</u>

Info de la semaine



Connais-tu la tarte normande, spécialité culinaire de Normandie ?

Compositions des plats



Salade chinoise : germe de soja, carotte, tomate

Salade tricolore : pâte 3 couleurs, tomate

Semaine n° 42

En rouge les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

# du 14 au 18 Octobre 2013

En gras et souligné, les plats contenant du PORC

Info de la semaine

page3

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 5

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

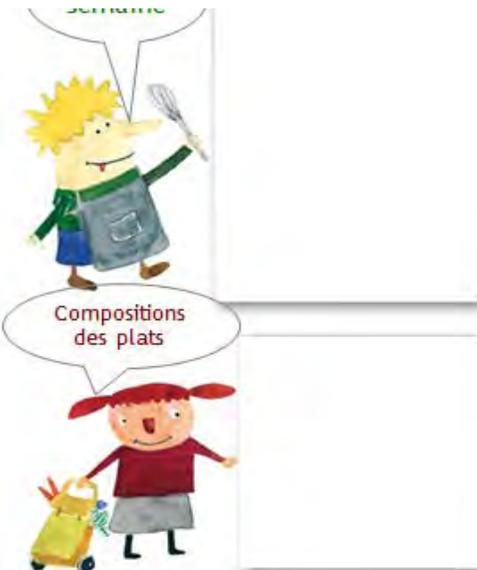
Produit laitier

Dessert



Semaine du goût

"La cantine a du pain sur la planche"



Semaine n° 43

du 21 au 25 Octobre 2013

Plan Alimentaire 1

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade de blé fantaisie /  
Salade Western

Céleri rémoulade /  
Macédoine mayonnaise

Salami cornichon /  
Œufs durs mayonnaise

Potage de légumes /  
Carottes râpées vinaigrette

Salade verte fromagère /  
Radis beurre

Plat principal

Nugget's de volaille

Paleron de bœuf sauce  
barbecue

Filet de hoki au beurre  
citronné

Choux-fleurs et p. de  
terre à la parisienne

Marmite de poisson

Accompagnement

Mitonnée de légumes

Pâtes Papillons

Riz créole

\*\*\*

Semoule

Produit laitier

Croix de Malte / Brie

Chantaillou / St Bricet

Fromage blanc + sucre /  
Fromage frais aux fruits

Yaourt nature + sucre

Vache qui rit / Cantafrais

Dessert

Flan nappé caramel /  
Flan vanille

Kiwi / Raisins

Poire / Pommes Gala

Marbré au cacao /  
Pâtisserie self

Compote pomme ananas /  
Fruit self

Info de la  
semaine

Bonnes vacances!

Changement d'heure  
dans la nuit de samedi à  
dimanche : 1 heure de  
sommeil supplémentaire  
!



Compositions  
des plats

Blé fantaisie : blé, tomate, mais  
Salade Western : Haricots  
rouges, poivrons, mais

Choux-fleur et p. de terre à la  
parisienne : chou-fleur, p. de  
terre, épaule de porc,  
bachamel



Semaine n° 44

du 28 Octobre au 1er Novembre 2013

En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

En gras et souligné, les plats contenant du PORC

Info de la  
semaine

Mercredi :

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>	
Entrée						 <p>C'est Halloween! Pense à fabriquer ton déguisement</p> <p>Compositions des plats</p>  <p>Purée de la sorcière : purée de potiron</p>
Plat principal					Toussaint	
Accompagnement						
Produit laitier						
Dessert						

Semaine n° 45

du 4 au 8 Novembre 2013

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Taboulé / Salade de pâtes	Salade verte au maïs / Pomelos	Salade farandole ou Potage de légumes / Blé fantaisie	<u>Salade de chou chinois /</u> <u>Radis beurre</u>	Crêpe au fromage / Crêpe aux champignons
Plat principal	<u>Moc'hyz à la mexicaine</u> <u>sauce tomate</u>	Rôti de bœuf au jus	Cordon bleu	<u>Sauté de porc aux</u> <u>pruneaux</u>	Dos de colin sauce crevettes
Accompagnement	Haricots verts	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	Penne regate	Carottes et brocolis
Produit laitier	Edam / Tome noire	Cantafrais / St Bricet	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé	Vache qui rit / Cantadou	Bûchette mi-chèvre / Emmental
Dessert	<u>Pomme / Fruit self</u>	Flan vanille / Flan chocolat	Madeleine / Biscuit self	Ananas au sirop / Compote de pommes	<u>Poire / Fruit self</u>

Info de la semaine

Compositions des plats

Moc'hyz à la mexicaine :  
boulette de porc, haricots  
rouges, épices chili

Salade farandole : riz,  
radis,  
mais



Semaine n° 46

du 11 au 15 Novembre 2013

En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

En gras et souligné, les plats contenant du PORC

Info de la semaine

11 novembre 1918

page5

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Plan Alimentaire 4

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Pomelos / Carottes râpées  
vinaigrette

Salade tricolore ou Potage  
de légumes / Salade de riz

Salade vendéenne / Céleri  
vinaigrette

Rillette /  
Œufs durs mayonnaise

Plat principal

Lasagne bolognaise

Pizza

Poulet rôti

Filet de hoki au beurre  
blanc

Accompagnement

\*\*\*

Salade verte

Petits-pois carottes

Purée de pommes de  
terre

Produit laitier

Saint paulin / Gouda

Rondelé / Chantailou

Brie / Mimolette

Fondu président / Fraidou

Dessert

Crème dessert caramel /  
Crème dessert vanille

Compote pomme banane /  
Cocktail de fruits

Tarte Normande /  
Pâtisserie self

Ananas

Férié



L'armistice, signé ce  
jour là à 5h15, marque la  
fin des combats de la  
Première Guerre  
mondiale (1914-1918)

Compositions  
des plats



Salade vendéenne : chou blanc,  
raisin sec

Semaine n° 47

du 18 au 22 Novembre 2013

Plan Alimentaire 5

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
REPAS TERROIR

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées /  
Betteraves crues râpées

Salade verte ou Potage de  
légumes / Radis beurre

Chou rouge vinaigrette /  
Pomelos

Pâté de campagne /  
Œufs durs mayonnaise

Salade exotique /  
Salade Marco Polo

Plat principal

Jambon braisé

Macaroni au thon

Sauté de dinde  
forestière

Blanquette de veau

Omelette au fromage

Accompagnement

Haricots blancs

\*\*\*

Quinoa

Pommes vapeur

Haricots beurre

Produit laitier

Tome noire / Emmental

Yaourt nature sucré /  
Yaourt aux fruits

Vache qui rit / St Bricet

Camembert / Edam

Fromage frais aux fruits /  
Fromage frais sucré

Dessert

Mousse au chocolat /  
Liégeois chocolat

Orange / Fruit self

Pêche au sirop / Compote  
de poires

Ile Flotante / Crème  
dessert vanille

Banane / Fruit self

Info de la  
semaine



Compositions  
des plats



Salade exotique : riz, tomate,  
ananas, maïs

Salade Marco Polo : Pâtes,  
poivron, surimi



Semaine n° 48

du 25 au 29 Novembre 2013

En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

En gras et souligné, les plats contenant du PORC

Info de la  
semaine

Les agrumes, qu'est-  
ce que

# 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 de blé fantaisie / Salade de lentilles	Céleri rémoulade / Macédoine mayonnaise	<u>Mortadelle /</u> <u>Œufs durs mayonnaise</u>	Pomelos ou Potage de légumes / Carottes râpées vinaigrette	Salade verte fromagère / Chou blanc vinaigrette
Plat principal	<u>Cordon bleu de volaille</u>	Bœuf bourguignon	<u>Filet de colin au beurre blanc</u>	<u>Rôti de porc chasseur</u>	Marmitte de poisson
Accompagnement	Mitonnée de légumes	Semoule	Riz	Choux-fleurs	Pâtes Papillon
Produit laitier	Croix de Malte / Brie	Fraidou / Rondelé	Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel / Chantailou	Fromage blanc sucré / Fromage frais aux fruits
Dessert	Flan nappé caramel / Flan vanille	<u>Kiwi / Fruit self</u>	<u>Poire / Fruit self</u>	Tarte au citron / Pâtisserie self	Compote de pommes / Poire au sirop

**Qu'est-ce que c'est ?**

Ce sont des fruits acides, riches en vitamine C. Ils ont une peau épaisse, leur pulpe contenant du jus est formée d'environ 15 quartiers que l'on peut séparer.

**Compositions des plats**

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Semaine n° 49

du 2 au 6 Décembre 2013

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Betteraves vinaigrette / Poireaux vinaigrette	Salade soisson / Salade de pâtes	Haricots verts échalote ou Potage de légumes / Chou fleur vinaigrette	Salade hébé / Pommes de terre au thon	<u>Salade de chou chinois /</u> <u>Radis beurre</u>
Plat principal	<u>Colombo de porc</u>	<u>Filet de hoki pané citron</u>	<u>Hachis parmentier</u>	<u>Escalope de dinde au jus</u>	<u>Filet de colin sauce crème</u>
Accompagnement	Riz pilaf	Carottes persillées	***	Epinards béchamel	Coudes rayés
Produit laitier	Fondu président / St Bricet	Fromage frais aux fruits / Fromage frais sucré	Bûchette mi-chèvre / Mimolette	Coulommiers / St Paulin	Edam / Tome noire
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Banane / Fruit self	Orange / Fruit self	<u>Kiwi / Fruit self</u>	Flan chocolat / Flan nappé caramel

**Info de la semaine**

**Connais-tu tous les agrumes ?**

Citron, clémentine, mandarine, pomelo, orange, mais aussi kumquat, bergamot, cédrat...

**Compositions des plats**

Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika /  
Salade hébé : riz, concombre, thon, oeuf dur

Semaine n° 50

du 9 au 13 Décembre 2013

En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

En gras et souligné, les plats contenant du PORC

**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	Salade argoat / Quinoa des Incas	Salade verte aux croûtons / Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes ou Taboulé / Salade Camarguaise	Carottes râpées à l'orange / Betteraves crues vinaigrette	Pizza / Crêpe au fromage
Plat principal	<u>Moc'h'yz à l'indienne sauce tomate</u>	Rôti de bœuf au jus	Nugget's de volaille	<u>P. de terre à la savoyarde</u>	Dos de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots verts	Penne regate	Poêlée de légumes	***	Chou-fleur et brocolis
Produit laitier	Gouda / Emmental	Cantafrais / Chanteneige	Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits	Vache qui rit / Fraidou	Tome blanche / Brie
Dessert	Pomme / Fruit self	Flan vanille / Flan chocolat	Madeleine / Biscuit self	Pêche au sirop / Compote pommes ananas	Poire / Fruit self



Compositions des plats



Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit-pois, raisin sec  
Salade argoat : pomme de terre, thon, oignon

Semaine n° 51

du 16 au 20 Décembre 2013

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade tricolore / Blé fantaisie	<u>Pomelos / Salade verte au maïs</u>	Salade du Chef ou Potage de légumes / Salade de pommes de terre		<u>Salade vendéenne / Carottes râpées</u>
Plat principal	Steak haché	<u>Cassoulet</u>	Tarte au fromage	Repas	Lasagne de saumon
Accompagnement	Petits-pois à la française	***	Salade verte	de Noël	***
Produit laitier	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits	Saint paulin / Mimolette	Rondelé / Pavé 1/2 sel		Fondu président / Cantadou
Dessert	Orange / Fruit self	Crème dessert caramel / Crème dessert vanille	Compote pomme banane / Cocktail de fruits		<u>Kiwi / Fruit self</u>

Info de la semaine

Bonnes vacances et Joyeuses fêtes de fin d'année !

Le 21 décembre, c'est l'Hiver



Compositions des plats



Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur  
Salade tricolore : pâtes 3 couleurs, tomate  
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



Semaine n° 52

du 23 au 27 Décembre 2013

En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

En gras et souligné, les plats contenant du PORC

Info de la semaine

# 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 beurre / Salade de chou chinois	Potage de légumes ou Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette		Salade verte aux croûtons / Chou rouge vinaigrette	Salade Esaü / Salade Charcutière
Plat principal	<b>Boeuf mode</b>	<b>Filet de colin sauce crevettes</b>	<b>Joyeux Noël !</b>	<b>Torti bolognaise</b>	<b>Filet de hoki pané</b>
Accompagnement	Duo de carottes	Riz créole		***	Haricots beurre
Produit laitier	Yaourt sucré / Yaourt aux fruits	Tome noire / Edam		Brie / Gouda	Fromage frais aux fruits / Fromage frais sucré
Dessert	Marbré au cacao / Barre Bretonne	<u>Pomme / Fruit self</u>		Mousse au chocolat / <u>liégeois chocolat</u>	<u>Banane / Fruit self</u>



Compositions des plats



Salade Esaü : lentille, tomate, oeuf dur, échalote  
Salade Piémontaise : Pdt, museau, oignon

## Semaine n° 1 du 30 Décembre 2012 au 3 Janvier 2014

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade de blé fantaisie / Salade de lentilles	Céleri rémoulade / Macédoine mayonnaise		Pomelos ou Potage de légumes / Carottes râpées vinaigrette	Salade verte fromagère / Salade de chou blanc
Plat principal	<b>Nugget's de volaille</b>	<b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b>	<b>Bonne Année !</b>	<b><u>Choux-fleurs et p. de terre à la parisienne</u></b>	<b>Marmite de poisson</b>
Accompagnement	Mitonnée de légumes	Pâtes Papillons		***	Semoule
Produit laitier	Croix de Malte / Bûche mi- chèvre	Chantailou / St Bricet		Fromage blanc sucré / Yaourt aromatisé	Vache qui rit / Rondelé
Dessert	Flan nappé caramel / Flan vanille	<u>Kiwi / Fruit self</u>		Royal coco / Biscuit self	Compote pomme ananas / Poire au sirop



Info de la semaine



Compositions des plats

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, mais