

ECOLE Notre Dame des Anges



PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



SANS PORC VÉGÉTARIEN	CRÊPE AU FROMAGE		CÉLÉRI À LA GRAINE DE MOUTARDE		SALADE VERTE MIMOSA		SALADE D'AVOCAT AU SURIMI		TARTE AU FROMAGE
	PIZZA		SALADE COMPOSÉE		CHOU ROUGE AUX POMMES		1/2 POMELOS		TABOULÉ D'HIVER
	HACHÉ VEAU SAUCE BARBECUE		MAC'N'CHEESE		ESCALOPE DE DINDE AU JUS		PORC AU CARMEL		PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE
	OMELETTE AU FROMAGE				TARTE BROCOLIS FETA		FALAFELS CRÈME DE CIBOULETTE		
	ÉPINARDS BÉCHAMEL & POMMES DE TERRE				SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES		CHOUX-FLEUR AU PAPRIKA & RIZ PILAF		LÉGUMES COUSCOUS
	YAOURT NATURE		LAITAGE NATURE		BRIE		TOMME DES PYRÉNÉES		CANTAFRAIS
	GALETTE DES ROIS		POMME LOCALE RÔTIE AU MIEL		COMPOTE DE FRUITS DE SAISON		LIÉGEOIS À LA VANILLE		CARPACCIO D'ORANGES
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	

GOÛTER	VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ		FRUIT DE SAISON				YAOURT SUCRÉ		FRUIT DE SAISON
	CAKE À LA VANILLE DU CHEF		PETIT BEURRE				PAIN AU LAIT		MADELEINE

api

COMPTER

75g

PIZZA

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



SANS PORC VÉGÉTARIEN	VELOUTÉ DUBARRY VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER	SALADE COMPOSÉE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE & CRUDITÉS D'HIVER SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS	SALADE CROUTONS FROMAGE I/2 ORANGE	CRÊPE AU FROMAGE TARTE AUX LÉGUMES
	BOUL' AGNEAU AUX FRUITS SECS	CUISSE DE POULET LOCALE	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHILI SIN CARNE	POISSON PANÉ ET CITRON
	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	CROC' VEGGIE	FLAN AUX LÉGUMES DE SAISON		CROQUETTES VÉGÉTARIENNES
	TORTI	LENTILLES	HARICOTS PLATS	RIZ	PETITS POIS AU JUS
	MIMOLETTE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	EMMENTAL	CHANTENEIGE	CAMEMBERT
	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	YAOURT LOCAL
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON
GOÛTER	FRUIT DE SAISON BRIOCHE	COMPOTE DE POMMES DU CHEF PETIT BEURRE		FRUIT DE SAISON YAOURT SUCRÉ	SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF PAIN & FROMAGE

api

COMPTER

75g

PICER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

2 3



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 20 janvier mardi 21 janvier mercredi 22 janvier jeudi 23 janvier vendredi 24 janvier



<p>SANS PORC</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	BETTERAVES AUX POMMES		CAROTTES RAPEES À L'ORANGE		OEUF DUR MAYONNAISE		CHOU BLANC RÂPÉ AUX OIGNONS FRITS		POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
	POTAGE DE LÉGUMES		CELERI REMOULADE		SALADE COMPOSEE		SALADE ENDIVE ET POMME		JULIENNE DE BETTERAVES
	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE		COUSCOUS VÉGÉTARIEN		CORDON BLEU		BOURGUIGNON DE BOEUF		FILET DE LIEU MARINADE
	OMELETTE FINES HERBES				OMELETTE FROMAGE				
	OMELETTE FINES HERBES				OMELETTE FROMAGE		FRIAND FROMAGE		TARTE POIREAUX CHEVRE
	HARICOTS VERTS PERSILLES		SEMOULE & LÉGUMES COUSCOUS		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE		CAROTTES PERSILLÉES		POMMES NOISETTES
	PETIT MOULÉ		CANTAL		BRIE		LAITAGE NATURE		EDAM
BANANE BIO		COMPOTE DU CHEF		SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF		MOELLEUX AUX FRUITS DU CHEF		YAOURT LOCAL	
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	
<p>GOÛTER</p>	CHOCOLATINE		FROMAGE BLANC NATURE				YAOURT SUCRÉ		COMPOTE DE FRUITS DE SAISON
	VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ		FRUIT DE SAISON				PAIN AU LAIT		MOELLEUX AUX FRUITS DU CHEF

api

COMPTER

75g

PICER

PRÉPARER

SIVOUPER

Bon appétit!

2 3



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



<p>SANS PORC</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>SALADE VERTE MAIS</p> <p>ENDIVES AUX NOIX</p>	<p>SALADE DE POMME DE TERRE, MAÏS ET OEUF</p> <p>TABOULÉ À LA MENTHE</p>	<p>VELOUTÉ DE POIREAUX</p> <p>SALADE COEUR DE PALMIER SURIMI</p>	<p>CAROTTES RAPÉES ORANGE</p> <p>SALADE D'ENDIVES & LARDONS</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>FRIAND AU FROMAGE</p>
	<p>OMELETTE AUX FINES HERBES</p>	<p>ROTI DE PORC AU MIEL ET MOUTARDE</p>	<p>BLANQUETTE DE VEAU</p>	<p>CUISSE DE POULET LOCALE RÔTIE</p>	<p> FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE</p>
		<p>CREPE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>CREPE AUX CHAMPIGNONS</p>		<p>BRANDE DE POISSON</p>	<p>TORTILLAS AUX OIGNONS</p> <p>TORTELINI FROMAGE SAUCE TOMATE</p>
	<p>MACARONI</p>	<p>PETITS POIS CAROTTES</p>	<p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p>	<p>LENTILLES CUISINÉES</p>	<p>BROCOLIS</p>
	<p>BUCHE DE CHEVRE</p>	<p>LAITAGE NATURE</p>	<p>EMMENTAL</p>	<p>TOMME</p>	<p>LAITAGE NATURE</p>
	<p>ORANGE</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p> YAOURT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COMPOTE DU CHEF</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p> BANANE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
					<p></p>

<p>GOÛTER</p> <p>BRIOCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>GALETTE PUR BEURRE</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>PAIN AU LAIT</p>	<p>MARBRÉ AU CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
--	--	---	--

api

COMPTER

75g

PILER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

2 3



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

	lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
	COLESLAW	BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	PAMPLEMOUSSE	POTAGE DE LÉGUMES
	SALADE VERTE OLIVES	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	HOUMOUS	CAROTTES RAPÉES	PIZZA REINE
	HACHÉ VEAU AU CHEDDAR	DALH DE LENTILLES BLONDES	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	NUGGET'S DE POISSON
SANS PORC					
VÉGÉTARIEN	COLIN MARINADE		QUICHE AUX FROMAGES	QUICHE AUX POIREAUX	TARTE BLEU NOIX BROCOLI
	CHOU-FLEUR À LA CRÈME	RIZ	SEMOULE	PURÉE DE POTIRON	EPINARDS AU CURRY
	YAOURT NATURE	COMTÉ	BRIE	TOMME DES PYRÉNÉES	FROMAGE FOUETTÉ
	CRÊPES DE LA CHANDLEUR	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	YAOURT BIO	POMME ROTIE AU CARMEL	DUO DE FRUITS DE SAISON DU CHEF
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
GOÛTER	PAIN & CHOCOLAT	PAIN AU LAIT		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
	VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ	FRUIT DE SAISON		YAOURT SUCRÉ	FROMAGE BLANC NATURE



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Semaine des Légumineuses

SANS PORC VÉGÉTARIEN	SALADE FROMAGERE		JULIENNE DE CAROTTES		SALADE DE LENTILLES LOCALES		SALADE VERTE ET GOUDA				
	SALADE D'ENDIVES POMMES		VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR		SALADE DE PATES MIMOSA		CELERI REMOULADE				
	SAUTÉ PORC À L'ANANAS		GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE		SAUTÉ DE BOEUF POIVRADE		CUISSE DE POULET LOCAL RÔTIE AUX HERBES				
	GATEAU DE CHOU(VÉGÉ)										
	GATEAU DE CHOU(VÉGÉ)				OMELETTE FROMAGE		CREPE AUX CHAMPIGNONS				
	SEMOULE				PURÉE DE CAROTTES		PANAIS AU CURCUMA				
	MIMOLETTE		PETIT SUISSE NATURE		EMMENTAL		CHANTENEIGE				
	COMPOTE DU CHEF		MOUSSE AU CHOCOLAT AU JUS DE POIS CHICHES LOCAUX DU CHEF		SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF		CAKE SUCRÉ AUX FLAGEOLETS & CAROTTES DU CHEF				
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON					
GOÛTER	PETIT SUISSE NATURE		PAIN & FROMAGE				BRIOCHE			FROMAGE BLANC	
	COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON				YAOURT			FRUIT DE SAISON	