

ECOLE Notre Dame des Anges



PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 04 novembre

mardi 05 novembre

mercredi 06 novembre

jeudi 07 novembre

vendredi 08 novembre



	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
SANS PORC VÉGÉTARIEN	PIZZA	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	FEUILLETE FROMAGE
	FRIAND	ENDIVES AUX POMMES	CHIFFONADE DE LAITUE	SALADE CLUB	CREPE AUX CHAMPIGNONS
	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AU JUS	BOLO' VEGGIE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	CORDON BLEU DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
	FILET DE POISSON		RAVIOLIS RICOTTA ÉPINARDS	RAVIOLIS RICOTTA ÉPINARDS	OMELETE AU FROMAGE
	PETITS POIS AUX OIGNONS	MACARONIS	SEMOULE	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
	YAOURT NATURE	COMTÉ	BRIE	TOMME DES PYRÉNÉES	CANTAFRAIS
CRÈME DESSERT	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	COMPOTE DU CHEF	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF	PANNA COTTA AU COULIS DU CHEF	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON
LIÉGEOIS	FRUIT DE SAISON	ABRICOT AU SIROP	GATEAU DE YAOURT DU CHEF		
GOÛTER	VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ	FRUIT DE SAISON		YAOURT	RIZ AU LAIT DU CHEF
	QUATRE-QUART	PETIT BEURRE		PAIN AU LAIT	MADELEINE

api

COMPTER

75g

PÊCHE

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

23

api

COMPTER

75g

PREPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
FÉRIÉ SANS PORC VÉGÉTARIEN	SALADE PIEMONTAISE OEUF MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE STEAK DE SOJA HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ AU MAIS SALADE MEXICAINE RÔTI DE DINDE AU JUS FLAN AU CHÈVRE, PANAIS & CAROTTES LOCALES SALSIFIS GRATINÉS EMMENTAL COMPOTE DU CHEF FRUIT DE SAISON	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE SALADE DE PETITS POIS À LA FÊTA PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE CHANTENEIGE GAUFRE AU SUCRE MOELLEUX DU CHEF	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON RIZ PILAF CAMEMBERT SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF FRUIT DE SAISON	
	FÉRIÉ	COMPOTE DE POMMES DU CHEF PETIT BEURRE		PETIT BEURRE PETIT SUISSE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON PAIN & FROMAGE

api

75g

COMPTER

75g

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges



	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
SANS PORC VÉGÉTARIEN	SALADE DE HARICOT VERT	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES	SALADE VERTE AU THON	VELOUTÉ DE PANAIS
	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CHOU BLANC AUX POMMES	SALADE MEXICAINE	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	SALADE COMPOSEE
	PAELLA VÉGÉTARIENNE AUX POIS CHICHES	BOEUF BRAISÉ AUX LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET FAÇON ROUGAIL	RÔTI DE PORC AU THYM	CARBONARA AU SAUMON
		BOUCHÉES À LA REINE VÉGÉTARIENNE	OMELETTE AU FROMAGE	BOULETTES VÉGÉTARIENNES À LA THAÏ BOULETTES VÉGÉTARIENNES À LA THAÏ	
		LÉGUMES DU POT	CHOU FLEUR GRATINÉ	BOULGOUR	COQUILLETES
	PETIT MOULÉ	CANTAL	BRIE	LAITAGE NATURE	EDAM
	SALADE D'AGRUMES DU CHEF	TARTE BOURDALOUE	BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	
GOÛTER	PAIN 6 CHOCOLAT	FROMAGE BLANC NATURE		YAOURT	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

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges



	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SANS PORC VÉGÉTARIEN	SALADE DE BROCOLIS MACEDOINE MAYONNAISE	POTAGE PARMENTIER SALADE DE CHOU-BLANC	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE CHOU ROUGE AUX POMMES VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE COMPOSÉE SALADE MEXICAINE	PÂTÉ DE CAMPAGNE SURIMI MAYONNAISE
	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	JAMBON BRAISÉ AU JUS	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
	BLANQUETTE DE LA MER	TORTELLINIS SAUCE EMMENTAL	HACHIS VÉGÉTARIEN	TARTE AU FROMAGE TARTE AU FROMAGE	
	RIZ À LA SAUCE TOMATE	TORSADES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	LENTILLES	BROCOLIS AUX OIGNONS
	BUCHE DE CHEVRE	LAITAGE NATURE	EMMENTAL	TOMME	LAITAGE NATURE
	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT FLAN VANILLE	COMPOTE DU CHEF FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE COMPOTE DE POMME	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF FLAN PÂTISSIER
GOÛTER	BRIOCHE FRUIT DE SAISON	GALETTE PUR BEURRE FRUIT DE SAISON		YAOURT NATURE SUCRÉ PAIN AU LAIT	QUATRE-QUART FRUIT DE SAISON

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges



	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
SANS PORC VÉGÉTARIEN	SALADE DE POIS CHICHE	CELERI RÉMOULADE	OEUF MIMOSA	SALADE DE LENTILLES	VELOUTÉ DE LÉGUMES
	BETTERAVES VINAIGRETTE MAIS	CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON	RILLETES DE THON	MACÉDOINE À LA RUSSE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME
	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	BOEUF BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CALAMAR À LA ROMAINE
		BLANQUETTE DE COLIN	QUICHE AUX LÉGUMES		
		MACARONI	PETITS POIS AU JUS	PENNE	PURÉE DE POTIRON
	YAOURT NATURE	COMTÉ	BRIE	TOMME DES PYRÉNÉES	FROMAGE FOUETTÉ
	DUO DE KIWIS & POIRES DU CHEF	POMME AU FOUR DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES CASSIS	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	
GOÛTER	CHOCOLATINE	PAIN AU LAIT		YAOURT	COMPOTE DE FRUITS
	VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ	FRUIT DE SAISON		GALETTE PUR BEURRE	FROMAGE BLANC NATURE

api

COMPTER

75g

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges



	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
SANS PORC VÉGÉTARIEN	DUO DE CHOU	SALADE D'ENDIVES, POMME	SALADE D'HARICOTS ROUGES	CAROTTES RAPÉES LOCALES FAÇON MALTAISE	PIZZA AU FROMAGE
	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	TABOULÉ	CHOU BLANC VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	BRUSCHETTA D'AUTOMNE	FALAFELS DU CHEF SAUCE TOMATE	SAUMON MSC AU BEURRE ROUGE
	TARTE AUX POIREAUX				
	TARTE AUX POIREAUX	TAJINE DE LÉGUMES*			
	HARICOTS BLANCS	BOULGOUR	GRATIN POTIRON	SEMOULE	ÉPINARDS À L'AIL
	MIMOLETTE	PETIT SUISSE NATURE	EMMENTAL	CHANTENEIGE	CAMEMBERT
BANANE AU CAMEL DU CHEF	ILE FLOTTANTE DU CHEF	MOUSSE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	ANANAS ROTI	FRUIT DE SAISON	
GOÛTER	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	PAIN 6 FROMAGE		BRIOCHE	BARRE BRETONNE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

api

75g

COMPTER

75g

PRÉPARER

SANS PORC

VÉGÉTARIEN

SAVOURER

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE CHINOISE	SALADE DE MAIS		
	COLESLAW (CAROTTES LOCALES)	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE LENTILLES		
	BOULETTE AU SOJA TOMATES ET BASILIC	SAUTÉ DE BOEUF À LA MOUTARDE	RIZ AU CHORIZO ET PARMEZAN AOP FAÇON RISOTTO		
SANS PORC					
VÉGÉTARIEN		OMELETTE	LASAGNE DE LÉGUMES		
	POTIMARRON RÔTI	PENNE			
	PETIT MOULÉ	CANTAL	BRIE		
	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	COMPOTE DE POIRES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF		
	GATEAU MARBRÉ	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON		
GOÛTER	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		PETIT SUISSE	VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ
	YAOURT NATURE	PAIN & CONFITURE		PALET PUR BEURRE	PAIN D'ÉPICES