



## MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

### Déjeuners Ecole Notre Dame des Anges



	LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	MERCREDI 05 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS
		VEGETARIEN			
	MACEDOINE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES	RADIS
	POTAGE DE LÉGUMES	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE	POTAGE DE LÉGUMES	1/2 PAMPLEMOUSSE
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	OMELETTE AUX OIGNONS	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	STEAK HACHÉ FAÇON BURGER	FRICASSEE DE POISSON MSC
SANS PORC					
VEGETARIEN	CROUSTI' FROMAGE		BOULETTE DE SOJA À LA THAÏ	GALETTE VEGGIE SAUCE KETCHUP	PAVÉ FROMAGER
	POMME DE TERRE VAPEUR PERSILLÉ	RIZ CREOLE	POMMES DE TERRES ET CAROTTES ROTIES AU THYM	ROSTIE	CHOU FLEUR GRATINÉ
	BROCOLIS AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX		HARICOTS VERTS À L'AIL	COQUILLETES
	PETITS FILOUS	FROMAGE BLANC	CANTAL	BRIE	MIMOLETTE
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS	BANANE AU CARAMEL	CLAFOUTIS AUX POIRES
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
<b>Goûters Ecole Notre Dame des Anges</b>					
	FROMAGE BLANC QUATRE-QUART	CHAUSSON AUX POMMES		YAOURT FRUIT DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLISÉS

# MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

## Déjeuners Ecole Notre Dame des Anges



		VEGETARIEN				
		LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
SANS PORC VEGETARIEN	COLESLAW	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	HARICOTS ROUGES AU MAIS, VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	
	CHAMPIGNONS A LA CREME	VELOUTÉ DE PATATES DOUCES	POIREAU VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	POTAGE DE LÉGUMES D'HIVER	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	
	PÂTES AU FROMAGE ET CHEDDAR	NUGGETS DE VOLAILLE	ROTI DE PORC À LA DIABLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	
		FALAFELS SAUCE TOMATE	OMELETTE	LASAGNE AUX LENTILLES	CRÊPE AU FROMAGE	
	TORTIS	BROCOLIS GRATINÉS	SEMOULE	LENTILLES VERTES	FONDUE D'EPINARDS	
	POEELEE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES SAUCE BLANCHE	CAROTTES À LA CRÈME	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ BIO CRÉOLE	
	FROMAGE BLANC VANILLE	EMMENTAL	CAMEMBERT	TOMME	VACHE QUI RIT	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	DONUTS	CRUMBLE AUX POMMES	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
	Goûters Ecole Notre Dame des Anges					
BRIOCHE	GÂTEAU DU CHEF		YAOURT	SMOOTHIE DU CHEF		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	MARBRÉ AU CHOCOLAT		

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS





## MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

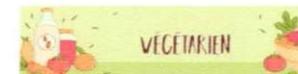
### Déjeuners Ecole Notre Dame des Anges



SAINT PATRICK



DÉBUT DU PRINTEMPS



SANS PORC  
VEGETARIEN

	LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	FEUILLETÉ AU FROMAGE	COLESLAW
	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SALADE D'HARICOTS BLANCS AU VINAIGRE DE XERES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST
	POULET LOCAL SAUCE CRÉMEUSE AUX HERBES	CALAMARS SAUCE BLANCHE	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME DE CORIANDRE	BOULETTES AU VEAU	GALETTE DE CEREALES ET SA SAUCE
SANS PORC					
VEGETARIEN	FRIAND AU FROMAGE	CAKE AUX OLIVES	WRAPS DE LÉGUMES	CROQUE CHAMPIGNONS CHEDDAR	
	SEMOULE BIO AU BEURRE	Frites	PURÉE DE PATATES DOUCES DU CHEF	HARICOTS VERTS A L'AIL	ENDIVES BRAISEES
	PETITS POIS À L'IRLANDAISE	SALADE VERTE	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	PENNE	RIZ PILAF SAUCE TOMATE
	YAOURTS AUX FRUITS	EDAM	CAMEMBERT	LIÉGEOIS CHOCOLAT	KIRI À LA CRÈME
	FRUIT DE SAISON	POMME GRANITE À LA CRÈME ANGLAISE	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
<b>Goûters Ecole Notre Dame des Anges</b>					
	PAIN AU LAIT	GÂTEAU DU CHEF		YAOURT	CHOCOLATINE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Déjeuners Ecole Notre Dame des Anges



	LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
	CHOU BLANC À LA CRÈME	VELOUTÉ DE POIS CASSÉS	CONCOMBRE BULGARE	RADIS ROSE	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE
	VELOUTE DE CHAMPIGNONS	BROCOLIS VINAIGRETTE	TABOULÉ	COEURS D'ARTICHAUTS SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	ROSETTE
	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHAMPÊTRE	SAUTÉ DE DINDE À L'ANCIENNE	BRUSCHETTA VEGGIE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	FILET DE HOKI MSC ROTIE SAUCE CITRON
SANS PORC	QUICHE FEUILLETEE AU FROMAGE				
VEGETARIEN	QUICHE FEUILLETEE AU FROMAGE	FEUILLETÉ FROMAGE		LASAGNES VÉGÉ	GRATIN DE HARICOTS BLANCS
	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	CAROTTES FAÇON VICHY	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	POÉLÉE À L'ESPAGNOLE	SEMOULE	PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM	-	POMMES DE TERRE AU FOUR
	CRÈME VANILLE	FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE	COULOMMIER	TOMME	CARRÉ FRAIS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	ILE FLOTANTE	CREME DESSERT
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
<b>Goûters Ecole Notre Dame des Anges</b>					
	PAIN	COMPOTE DE FRUITS		YAOURT	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF
	FROMAGE	BARRE BRETONNE		FRUIT DE SAISON	JUS DE POMMES

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

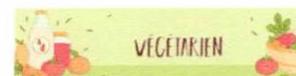
PRODUITS LABELLISÉS





# MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

## Déjeuners Ecole Notre Dame des Anges



SANS PORC  
VEGETARIEN

	LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	MERCREDI 02 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL
	SALADE DE RIZ ET MAÏS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE CATALANE	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	RADIS
	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES SAUCE COCKTAIL	POIREAU VINAIGRETTE
	BOULETTE AU VEAU EN SAUCE	CUISSE DE POULET LOCAL AUX EPICES COUSCOUS	RÔTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE ANCIENNE	BOUCHÉE DE LA MER	OMELETTE AU FROMAGE
	BOULETTES VÉGÉTAL EN SAUCE DU CHEF	TORTILLA ESPAGNOLE A LA MOZARELLA	GALETTE VEGGIE SAUCE MOUTARDE	PAVÉ FROMAGER	
	POMME NOISETTE	LEGUMES COUSCOUS	CHOU-FLEUR EN GRATIN	RIZ CREOLE	COQUILLETES
	EPINARDS A LA CREME	SEMOULE	BLÉ AUX LÉGUMES	POÊLÉE DE LÉGUMES AU BEURRE	HARICOTS VERTS
	EMMENTAL	YAOURTS AU FRUITS	PETTIT FILOU	BRIE	YAOURT BIO VANILLE
	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	GÂTEAU DE SEMOULE COULIS FRUIT ROUGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
<b>Goûters Ecole Notre Dame des Anges</b>					
	MARBRÉ AU CHOCOLAT	PAIN		YAOURT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE		FRUIT DE SAISON	

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

# MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

## Déjeuners Ecole Notre Dame des Anges



	LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	MERCREDI 09 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	RADIS ROSE RÂPÉ VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES AU FROMAGE	BETTERAVE VINAIGRETTE	
	SALADE VERTE ET CROUTON	MACÉDOINE VINAIGRETTE	GASPACHO	OEUF DUR MAYONNAISE	
SANS PORC	CUISSE DE POULET LOCALE MARINE	BRUSCHETTA JAMBON & MOZZARELLA	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MIEL MOUTARDE	BOLOGNAISE VÉGÉ DU CHEF	<p>Ce midi, on a</p> <p>Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!</p> <p><small>Pour ne rien gêner, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas matin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !</small></p>
VEGETARIEN	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE EMMENTAL	BRUSCHETTA TOMATES & MOZZARELLA	FALAFELS SAUCE MIEL MOUTARDE		
	BROCOLIS	SALADE VERTE	ECRASE DE POMME DE TERRE DU CHEF	TORTIS	
	SEMOULE	-	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	CAROTTES BRAISÉES	
	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGE	TOMME GRISE	MIMOLETTE	SAINT MORET	
	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CRÈME DESSERT	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
<b>Goûters Ecole Notre Dame des Anges</b>					
	CHOCOLATINE	BRIOCHE		YAOURT	GÂTEAU DU CHEF
	VERRE DE LAIT	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	JUS DE FRUITS

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

