

MENUS NOTRE DAME DES ANGES 5E

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2020

	REPAS VEGETARIEN		Armistice		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade verte		Potage de légumes	Pâtes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili de légumes et riz ^A	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>		Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Beignets de poisson
	(Plat complet sans viande)	(Plat complet)		Poêlée de légumes	Epinards à la crème + riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre	Cotentin		Carré fromager	Gouda
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		Riz au lait ^M	Kiwi

P.A. n°4

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2020

	REPAS VEGETARIEN		Allemagne		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de potiron	Potage de légumes	Emincé de chou rouge cuit vinaigrette au jus de pommes	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce brune <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Filet de colin sauce crevettes	Pizza au fromage ^A	Rôti de porc sauce aux prunes <i>S/porc S/viande : Omelette aux fines herbes</i>	Emincé de dinde au curry <i>S/viande : Filet de colin sauce curry</i>
	Carottes braisées	Riz créole	Haricots verts persillés	Spaetzle	Chou-fleur persillé + pdt
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre	Edam	Fromage blanc sucré	Fondu président	Camembert
DESSERT	Madeleine	Poire	Purée pomme agrumes ^M	Kirschmichel mit Schokolade ^M	Flan nappé caramel

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade Indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry
Kirschmichel mit schokolade: clafoutis chocolat et cerises noires

^A alternatif : sans protéine d'origine animale

Escapade gourmande en Allemagne

En gras les plats contenant du porc

^L Local

Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



MENUS NOTRE DAME DES ANGES 5E

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2020

REPAS VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : Céleri rave, pomme, ananas, raisin sec
Salade Marco Polo : pâtes, poivron rouge, surimi
Salade Arlequin : p.de terre, maïs, poivron
Salade Western : Haricot rouge, poivron, maïs
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Salade de blé aux petits légumes	Salade verte	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet sauce vallée d'Auge <i>S/viande : Filet de colin sce crème</i>	Tortis bolognaise <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Colin meunière citron	Tajine de légumes aux pois chiches et boulgour A	Blanquette de poisson
	Petits pois	(Plat complet) <i>S/viande : Tortis</i>	Purée de potiron	(Plat complet)	Riz coloré
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre	Coulommiers	Cotentin	Fromage frais sucré	Mimolette
DESSERT	Kiwi	Crème dessert chocolat	Poire	Flan pâtissier	Purée pomme 4 épices M

P.A. n°1

A alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 6 Décembre 2020

REPAS VEGETARIEN

En gras les plats contenant du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade Arlequin	Taboulé	Potage de légumes	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc <i>S/porc : Escalope de dinde S/viande : Nugget's de blé</i>	Colin pané citron	Paupiette de veau sauce chasseur <i>S/viande : Caroline au fromage</i>	Omelette	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Filet de colin sce normande</i>
	Lentilles	Carottes braisées	Poêlée de légumes	Coquillettes	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage frais sucré	Edam	Yaourt nature + sucre	Brie
DESSERT	Flan vanille	Clémentines	Banane	Pomme	Mousse au chocolat

P.A. n°2

L Local

Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS NOTRE DAME DES ANGES 5E

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs
 Salade Antillaise: riz, ananas, poivrons
 Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Antillaise	Potage de légumes	P. de terre échalote	Potage de légumes	Cervelas <i>S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
	Emincé de dinde sauce forestière <i>S/viande : Tortillas</i>	Couscous de légumes ^A	Saucisse de Toulouse <i>S/porc : Haché de veau S/viande : Feuilleté du pêcheur</i>	Bœuf aux oignons <i>S/viande : Croq'végétarien</i>	Filet de colin sauce crème
	Haricots verts	(Plat complet sans viande)	Chou-fleur béchamel + riz	Pâtes papillons	Purée d'épinards + pdt
	Emmental	Cotentin	Fromage blanc sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
	Banane	Liegeois vanille	Gaufre au chocolat	Purée pomme agrumes ^M	Pomme

P.A. n°3

^A alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Salade verte	Salade Western		Semoule fantaisie
	Chili con carne et riz <i>S/viande : chili de légumes</i>	Pâtes carbonara <i>S/porc s/viande : Carbonara au colin</i>	Clafoutis Normand ^A		Filet de colin sauce bretonne
	(Plat complet)	(Plat complet)	Haricots beurre		Carottes persillées
	Yaourt nature + sucre	Fondu président	Bûchette mi chèvre		Gouda
	Kiwi	Flan nappé caramel	Compote de pommes	Banane	

P.A. n°4

En gras les plats contenant du porc

^L Local

Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison ^B bio

^A Alternatif

