

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 30 septembre mardi 01 octobre mercredi 02 octobre jeudi 03 octobre vendredi 04 octobre



SANS PORC VÉGÉTARIEN	RILLETTE DE PORC CHORIZO	SALADE DE TOMATES À LA VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA SURIMI	LEGUMES A CROQUER CHOU-FLEUR MIMOSA	SALADE HARICOTS VERTS CHOU-FLEUR MIMOSA
	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	HACHIS PARMENTIER	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ
	TORTILLA		OMELETTE AU FROMAGE OMELETTE AU FROMAGE	PARMENTIER VEGGIE	CROUSTILLANT FROMAGE
	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON		HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉS		TOMATE À LA PROVENÇALE
	YAOURT NATURE	COMTÉ	BRIE	TOMME DES PYRÉNÉES	FROMAGE FOUETTÉ
	SEMOULE AU LAIT DU CHEF GATEAU DE RIZ	COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER COCKTAIL DE FRUIT	BANANE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POIRES CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF

GOÛTER	PAIN & CHOCOLAT VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ	PAIN AU LAIT FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PALET PUR BEURRE	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE BLANC NATURE
---------------	---	---	---	---	---

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 07 octobre mardi 08 octobre mercredi 09 octobre jeudi 10 octobre vendredi 11 octobre



SANS PORC

VÉGÉTARIEN

TOMATE ECHALOTE				SALADE DE PERLES DE PÂTES			SALADE DU CHEF		PIZZA
CELERI REMOULADE				SALADE DE LENTILLES			CONCOMBRE VINAIGRETTE		TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL
CRUMBLE AU CHEVRE COURGE ET CAROTTES				SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS			PILON DE POULET LOCAL RÔTIE AUX HERBES ET SON JUS		MOUSSAKA AU THON ET LÉGUMES
				FALAFELS & SAUCE			OMELETTE AUX OIGNONS		BRUSCHETTA TOMATES MOZZARELLA
BROCOLIS À L'AIL				PENNE			Frites		SALADE VERTE
MIMOLETTE				EMMENTAL			CHANTENEIGE		CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON				CRÈME DESSERT			COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON				LIÉGEOIS			ABRICOT À LA VANILLE		FRUIT DE SAISON

GOÛTER

PETIT SUISSE NATURE		PAIN & FROMAGE		MILK SHAKE AUX FRUITS DU CHEF		BRIOCHE		YAOURT NATURE
COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		PETIT BEURRE		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 33300 TOULOUSE

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

23



ECOLE Notre Dame des Anges

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



SANS PORC VÉGÉTARIEN	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA GRECQUE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	CÉLÉRI RÉMOULADE
	CAROTTES AUX RAISINS	COLESLAW	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPEES AU CITRON
	BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE THAI AU BASILIC	DES P'TITES BETES DANS L'ASSIETTE (COQUILLETES FAÇON RISOTTO AU CHORIZO)	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GRAND MÈRE
	TAJINE VEGETARIEN AUX LÉGUMES ET FRUITS SECS	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN (CHOU FLEUR RÔTI ENTIER GLACÉ AU KETCHUP ET PARPIKA FUMÉ)	BLANQUETTE DE DUO DE POISSONS	PITA DE FALAFELS ET SA SAUCE BLANCHE
	POTATOES	POTIMARRON RÔTI	COQUILLETTE	
	PETIT MOULÉ	CANTAL	BRIE	LAITAGE NATURE
	COMPOTE DE POMME	LIEGOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR
	PECHE FAÇON MELBA	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP

Ce midi, on a

RDV* À LA CANTINE!
*Repas De Vacances

Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!

Pour ne rien gâcher, 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!

api

GOÛTER	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	FRUIT DE SAISON	VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ
	YAOURT NATURE	PAIN & CONFITURE	FROMAGE BLANC NATURE	PAIN D'ÉPICES	PALET PUR BEURRE