

# ECOLE Notre Dame des Anges



**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

**MENU VÉGÉTARIEN**

**DESSERTS DU CHEF**

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

	<b>PIZZA</b>		<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>		<b>SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE</b>		<b>SALADE DE CONCOMBRE VINAIGRETTE</b>		<b>SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF</b>
	<b>FRIAND AU FROMAGE</b>		<b>MELON</b>		<b>CHIFFONNADE DE LAITUE</b>		<b>SALADE CLUB</b>		<b>SALADE DE TORSADES À LA MOZZARELLA ET BRUNOISE DE COURGETTES</b>
<b>SANS PORC</b>	<b>QUICHE LORRAINE</b>		<b>OMELETTE NATURE</b>		<b>SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE</b>		<b>CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES</b>		<b>FILET DE MERLU SAUCE CITRON MSC</b>
	<b>QUICHE AU FROMAGE</b>		<b>SAUCE FROMAGÈRE</b>		<b>PÂTES À LA CATALANE</b>				<b>OEUF À LA BÉCHAMEL</b>
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>PETITS POIS AUX OIGNONS</b>		<b>RIZ CRÉOLE</b>		<b>HARICOTS VERTS À L'AIL</b>		<b>FRITES</b>		<b>TOMATES RÔTIES</b>
	<b>TORTI</b>		<b>COURGETTES BRAISÉES</b>		<b>SEMOULE</b>		-		<b>BOULGOUR</b>
	<b>YAOURT NATURE</b>		<b>COMTÉ</b>		<b>BRIE</b>		<b>TOMME DES PYRÉNÉES</b>		<b>CANTAFRAIS</b>
	<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>LIÉGEOIS</b>		<b>MARBRÉ DU CHEF</b>		<b>ABRICOT AU SIROP</b>
	<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>		<b>TARTE AUX ABRICOTS</b>		<b>POIRE AU CHOCOLAT</b>

<b>GOÛTER</b>	<b>VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>RIZ AU LAIT DU CHEF</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>YAOURT NATURE</b>
	<b>CAKE À LA VANILLE DU CHEF</b>		<b>PETIT BEURRE</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>PAIN AU LAIT</b>		<b>MADELEINE</b>

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



# ECOLE Notre Dame des Anges

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

**MENU VÉGÉTARIEN**

**DESSERTS DU CHEF**

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

<b>SANS PORC</b>  <b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>  <b>CÈLERI RÉMOULADE</b>	<b>TOMATE À LA VINAIGRETTE</b>  <b>CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS</b>	<b>SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS</b>  <b>TARTINE PIZZA AU CHORIZO</b>	<b>TRANCHE DE MELON</b>  <b>COLESLAW THAI</b>	<b>PASTÈQUE</b>  <b>SALADE DE CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE</b>
	<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX OLIVES</b>	<b>RÔTI DE PORC AU JUS</b>	<b>STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE</b>	<b>PASTA PARTY SAUCE NAPOLITAINE</b>	<b>COLOMBO DE POISSON MSC</b>
	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>		<b>MOUSSAKA VEGIE</b>  <b>MOUSSAKA VEGIE</b>	<b>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>QUICHE AU FROMAGE</b>
	<b>SEMOULE</b>		<b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b>	<b>COQUILLETES</b>	<b>RATATOUILLE</b>
	<b>MIMOLETTE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>EMMENTAL</b>	<b>CHANTENEIGE</b>	<b>CAMEMBERT</b>
	<b>CRÈME AU CHOCOLAT</b>  <b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>LIEGEOIS CHOCOLAT</b>  <b>OEUF AU LAIT À LA VANILLE</b>	<b>COMPOTE DE POMME FRAISE</b>  <b>ABRICOT AUX AMANDES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>  <b>ENTREMETS PRALINE CHOCOLAT</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>BRIOCHE</b>	<b>COMPOTE DE POMMES DU CHEF</b>  <b>PETIT BEURRE</b>	<b>QUATRE-QUART</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF</b>  <b>PAIN 6 FROMAGE</b>

API RESTAURATION, S.A. - 3 Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477.181.010 - 4 rue du Pt. Pierre VELLAS 59300 TOULOUSE

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 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

<p><b>SANS PORC</b></p> <p><b>VÉGÉTARIEN</b></p>	<p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>POIVRONS MARINÉS</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>BROCOLIS MIMOSA</p>	<p>HOUMOUS ET SES CROUTONS</p> <p>SALADE DE PATES</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>RADIS ROND CRO' SEL</p>
	<p>GRATIN DE BOULGOUR ET COURGETTES</p>	<p>PILON DE POULET LOCAL RÔTI MARINÉ</p>	<p> ESCALOPE E PORC GRATINÉ À LA MOUTARDE</p>	<p>SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE</p>	<p>CARBONARA DE SAUMON</p>
		<p>GNOCCHI SAUCE NAPOLITAINE</p>	<p>OMELETTE PERSILLÉE</p> <p>OMELETTE PERSILLÉE</p>	<p>FALAFELS &amp; SAUCE</p>	<p>TARTE AUX LEGUMES GRILLÉS</p>
		<p>RATATOUILLE</p>	<p>SEMOULE AU BEURRE</p>	<p>FRITES</p>	<p>PÂTES AUX COURGETTES</p>
	<p>PETIT MOULÉ</p>	<p>CANTAL</p>	<p>BRIE</p>	<p>LAITAGE NATURE</p>	<p>EDAM</p>
	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>COMPOTE DE POMME</p>
	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>GATEAU QUATRE QUART DU CHEF</p>	<p> FRUIT DE SAISON</p>	<p>FROMAGE BLANC STRACCIATELA</p>	<p>COMPOTE POMME FRUITS ROUGES</p>
	<p><b>GOÛTER</b></p>	<p>PAIN &amp; CHOCOLAT</p> <p>VERRE DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ</p>	<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PALET PUR BEURRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAIN AU LAIT</p>

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

23



# ECOLE Notre Dame des Anges



lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------



<p>SANS PORC</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	CAROTTES RAPÉES À L'ORIENTALE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON		QUICHE
	SALADE COMPOSÉE	PASTEQUE	BATAVIA FROMAGÈRE		FEUILLETÉ
	SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BOURGUIGNON DE BOEUF	WINGS DE VOLAILLE		FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE
	COQUILLETTE	CREPE AU FROMAGE	BROUILLADE D'OEUF		GNOCCHI A L'ITALIENNE
	BUCHE DE CHEVRE	RIZ CREOLE	FRITES & RATATOUILLE		POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	LAITAGE NATURE	EMMENTAL		LAITAGE NATURE
	FRUIT DE SAISON	QUATRE-QUART & CRÈME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON		COCKTAIL DE FRUITS DE SIROP
	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX PÊCHES DU CHEF	FRUIT DE SAISON		COMPOTE

<p>GOÛTER</p>	BRIOCHE	GALETTE PUR BEURRE	MADELEINE	FRUIT DE SAISON	MARBRÉ AU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE	COMPOTE DU CHEF	PAIN AU LAIT	FRUIT DE SAISON