

Notre Dame des Anges

Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Elémentaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Crêpe aux champignons Céleri rave râpé - Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette - Vinaigrette	Emincé de pois et blé - Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef	Brocolis gratinés Gnocchis	Fromage Laitage	Fruit de saison Banane à la crème anglaise nappée au caramel Yaourt aromatisé
	mardi	Potage de légumes Salade de lentilles - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Sauté de bœuf régional à la moutarde Sauce aux 3 fromages	Penne HVE Potimarron rôti	Fromage Laitage	Flan au caramel Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos
	mercredi	Haricots rouges au maïs Pâté de campagne porc régional (sans nitrite) - Cornichons Chou blanc râpé façon rémoulade	Rizotto au chorizo porc local , parmesan AOP Filet de lieu MSC - Sauce à l'échalote	Céleri braisés Riz pilaf	Fromage Laitage	Fruit de saison Yaourt aux fruits Flan pâtissier
	jeudi	Verrine de carotte façon guacamole, chèvre et son toast Samoussa aux lentilles, chèvre frais et au miel Mousse de foie - Toasts	Escalope de dinde panée au paprika du chef - Sauce cajun Filet de colin confit à l'huile d'agrumes - Sauce ciboulette et agrumes	Pomme pin Cobbler au chou fleur et pesto	Fromage Laitage	Bûche de Noël au chocolat du chef Clémentine Bûche de Noël aux fruits exotiques et confiture d'abricots
	vendredi	Salade de riz, maïs et ciboulette Potage de légumes Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette	Filet de colin MSC - sauce à l'aneth Merguez - Sauce aux épices	Haricots verts aux oignons Semoule HVE	Fromage Laitage	Fruit de saison Liégeois au chocolat Compote de pommes