PRODUIT FRAIS — RECETTE DU CHEF — Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest — Bien dans son assiette

Novembre 2026

	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTRÉE	• Salade coleslaw • Rosette • Salade mêlée au fromage Lentilles aux oignons	• Céleri rémoulade • Œufs durs mayonnaise • Salade d'endives et mimolette • Terrine de campagne	• Carottes râpées • Betteraves vinaigrette • Pomelos au sucre • Salade de maïs aux poivrons	• Taboulé aux légumes • Salade mêlée aux noix • Radis croq sel • Feuilleté hot-dog
PLAT	Haut de cuisse de poulet rôti …s de colin sauce citron	Saucisse de Toulouse Filet de lieu sauce ciboulette	…scalope panée végétale …os de merlu à l'aneth	Poisson meunière Quiche au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Blé pilaf Carottes braisées	Purée de pomme de terre Ratatouille	Tortis Brocolis aux échalotes	Riz créole Poêlée de légumes
LAITAGE	Edam Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fromage Pyrénées Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Vache qui rit Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
DESSERT	• Compote pomme banane • Beignet au chocolat • Entremet caramel Corbeille de fruits	• Tarte aux pommes • Salade d'ananas • Fromage blanc aux fruits rouges Corbeille de fruits	• Gâteau marbré • Smoothie de fruits anti gaspi Corbeille de fruits	• Poire à l'anglaise • Salade de fruits au sirop • Liégeois chocolat Corbeille de fruits

PRODUIT FRAIS — RECETTE DU CHEF — Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest — Bien dans son assiette

Novembre 2026

	LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTRÉE	• Salade iceberg aux croûtons • Betteraves vinaigrette • Céleri rémoulade • Salade d'endives et pommes	• Coleslaw • Feuilleté fromage • Rosette • Mâche en salade	• Œuf dur mayonnaise • Salade mêlée au fromage • Terrine de légumes • Céleri fromage blanc au paprika	• Duo de chou et noix • Salade de maïs vinaigrette texane • Pâté de foie cornichons • Salade d'artichauts
PLAT	ordon bleu de volaille Filet de lieu noir sauce vierge	Éminé de porc à la basquaise Dos de merlu en persilla	Tajine de pois chiche (Plat complet végétarien) Colin au citron	Croquette de poisson ail et fines herbes Omelette aux herbes
ACCOMPAGNEMENT	Macaronis Choux-fleur sautés au paprika	Riz parfumé Carottes braisées	**********	Purée de pommes de terre Epinards à la crème
LAITAGE	Carré Président Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Brie Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Saint Paulin Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromage à tartiner Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
DESSERT	• Compote de pommes • Flan nappé caramel • Churros au chocolat Corbeille de fruits	• Liégeois vanille • Entremet chocolat • Salade de fruits au sirop Corbeille de fruits	iteau de potiron au miel Smoothie de fruits anti gaspi Corbeille de fruits	• Crème vanille • Fromage blanc et spéculoos • Salade d'ananas Corbeille de fruits

PRODUIT FRAIS — RECETTE DU CHEF — Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest — Bien dans son assiette

Pasta party !

Novembre 2026

	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTRÉE	• Pizza au fromage • Salade de cœur de palmiers • Laitue iceberg • Mortadelle cornichon	• Carottes râpées • Salade laitue au gouda • Betteraves persillées • Terrine de campagne	• Duo de choux aux noix • Salade de maïs et poivrons • Taboulé de légumes • Salade couleur	• Salade mexicaine • Pois chiche au cumin • Œufs durs mayonnaise • Salade de lentilles
PLAT	Pasta Party Sauce crème de potiron Sauce pistou	Boulettes de bœuf Filet de lieu en persillade	Nuggets de blé Filet de Hoki sauce napolitaine	sh & Chips de Cabillaud Tortillas de pommes de terre
ACCOMPAGNEMENT	*********	Semoule Légumes poêlés	Pommes grenailles Ratatouille	Riz créole Brocolis aux échalotes
LAITAGE	Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Samos Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Tomme blanche Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Saint-Paulin Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
DESSERT	• Poires à l'anglaise • Compote de pommes • Liégeois vanille Corbeille de fruits	• Crème chocolat • Salade de fruits • Gâteau basque Corbeille de fruits	• Le gâteau au yaourt et pommes • Smoothie de fruits anti gaspi Corbeille de fruits	• Salade de fruits exotiques • Fromage blanc crème de marron • Crème dessert caramel Corbeille de fruits

PRODUIT FRAIS — RECETTE DU CHEF — Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest — Bien dans son assiette

Novembre 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
ENTRÉE	• Carottes râpées vinaigrette • Macédoine vinaigrette • Feuilleté hot-dog • Salade laitue	• Salade d'endives • Pâté de foie, cornichon • Salade d'artichauts au paprika • Œufs dur mayonnaise	• Pizza fromage • Salade batavia et mimolette • Céleri rémoulade • Coleslaw	• Salade trois couleurs • Gaspacho potiron muscade • Salade iceberg • Mortadelle cornichons
PLAT	Steak haché de poulet …ieu sauce ciboulette	Escalope viennoise Dos de merlu sauce tomate	Boulettes tomate basilic Colin à l'aneth	Calamars à la romaine Omelette au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Tortis Poêlée champêtre	Purée de pommes de terre Haricots verts à l'ail	Semoule Légumes poêlés	Riz créole Carottes braisées
LAITAGE	Emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Vache Picon Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Gouda Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Chèvre fondant Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
DESSERT	• Crème vanille • Brownie chocolat • Compote pomme biscuit Corbeille de fruits	• Salade de fruits • Dessert de poires • Raisin Corbeille de fruits	• Le coco cake …moothie de fruits anti gaspi Corbeille de fruits	• Fromage blanc aux fruits • Liégeois vanille • Clémentine Corbeille de fruits

RECETTE DU CHEF — PRODUIT FRAIS — Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest — Bien dans son assiette

Décembre 2026

	LUNDI 30	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
ENTRÉE	• Terrine de campagne cornichons • Salade mêlée et fromage Œufs durs mayonnaise • Carottes râpées	• Taboulé rose aux betteraves • Salade vitaminée • Endives à la mimolette • Cœurs de palmier	• Feuilleté fromage • Coleslaw • Salade iceberg • Salade trois couleurs	• Céleri rémoulade • Terrine forestière • Feuilleté fromage • Chou émincé au curi
PLAT	Sauté de porc aux herbes lin sauce tomate basilic	Pilons de poulet rôtis Lieu sauce crème	Gnocchi sauce napolitaine (Plat complet végétarien) Merlu sauce acidulée	Nuggets de poisso Tarte chèvre basilic
ACCOMPAGNEMENT	Macaronis Courgettes à l'ail	Riz créole Ratatouille	Gnocchi Epinards à la crème	Blé à la tomate Chou-fleur sauté au paprika
LAITAGE	Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Edam Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Vache qui rit Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
DESSERT	• Mousse chocolat blanc • Crème chocolat • Salade de fruits frais Corbeille de fruits	• Muffin aux pépites de chocolat • Purée de pomme fraise • Poire à l'anglaise Corbeille de fruits	• Gâteau au yaourt • Smoothie de fruits anti gaspi Corbeille de fruits	• Ile flottante • Crème vanille • Salade d'ananas Corbeille de fruits