



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Maternelles

Scolarest

Bien dans son assiette

Sept - Oct 2026

LUNDI 28

MARDI 29

JEUDI 01

VENDREDI 02

ENTRÉE

Cœuf dur mayonnaise

Cœur de laitue fromagère

Coleslaw

Concombres à la menthe

PLAT

Hachi parmentier de bœuf
(Plat complet)



Mac & Cheese
(Plat complet)



Nuggets de poulet



Colin pané au citron

ACCOMPAGNEMENT

Épinards à la crème

Brocolis aux échalotes

LAITAGE

Yaourt nature sucré

Samos

Yaourt aromatisé

Fromage à tartiner

DESSERT

Compote de pommes biscuit

Salade d'ananas



Le gâteau au yaourt

Crème vanille



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Maternelles

Scolarest

Bien dans son assiette

Octobre 2026

Pasta party!

LUNDI 05

MARDI 06

JEUDI 08

VENDREDI 09

ENTRÉE

Carottes râpées

Cœur de laitue fromagère

Salade batavia aux croûtons

Coleslaw

PLAT

Pasta party
Sauce poulet kebab

Croq fromage

Cheese-burger

Nuggets de poisson

ACCOMPAGNEMENT

Carottes persillées

Frites

Haricots verts persillés

LAITAGE

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Petit moulé

DESSERT

Fruit de saison

Liégeois vanille

Purée pomme fraise

Cocktail de fruits au sirop



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Maternelles



Scolarest

Bien dans son assiette

Octobre 2026

LUNDI 12

MARDI 13

JEUDI 15

VENDREDI 16

ENTRÉE

Betteraves vinaigrette

Salade trois couleurs

Taboulé aux 5 céréales et tomates

Chou blanc au curry

PLAT

Boulettes de bœuf à l'oriental

Steak végétarien jus aux herbes

Poulet pané ketchup à la betterave

Calamars à la romaine

ACCOMPAGNEMENT

Semoule

Ratatouille

Carott' Coeur

Purée de pommes de terre

LAITAGE

Yaourt nature sucré

Samos

Yaourt aromatisé

Vache Picon

DESSERT

Mousse au chocolat blanc

Marbré au chocolat

Smoothie betterave pomme
gingembre

Crème vanille