



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PLAT
VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mars 2026

LUNDI 02

Pasta party!

MARDI 03

JEUDI 05

VENDREDI 06

ENTRÉE



- Radis croq au sel
- Rosette
- Salade verte aux croûtons
- Pomelos au sucre



- Rillettes de thon
- Taboulé
- Pâté de foie cornichons
- Salade iceberg vinaigrette



- Duo de maïs et poivrons aux épices douces
- Chou blanc au curry
- Salade vitaminée agrumes
- Œuf dur mayonnaise



- Roulade de volaille
- Carottes râpées
- Salade mexicaine
- Salade d'artichauts



PLAT

Boulettes de bœuf à la provençale



os de merlu aux olives

Macaronis
Sauce bolognaise

Sauce carbonara de saumon



Escalope végétale panée



Colin sauce acidulée

Croquette de poisson ail et fines herbes



Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT

Semoule

Poêlée campagnarde

Pommes de terre grenailles

Petits Pois aux oignons

Riz aux épices

Haricots verts persillés

LAITAGE

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Vache Picon
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Pyrénées
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Fromage à tartiner
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Fromage blanc aux fruits rouges
- Flan nappé caramel
- Dessert pomme fraise



Corbeille de fruits



- Eclair chocolat
- Salade d'ananas
- Entremet citron

Corbeille de fruits



- Le 4/4 aux pépites de chocolat
- Smoothie de fruits anti gaspi

Corbeille de fruits



- Crème chocolat
- Ile flottante
- Salade de fruits au sirop

Corbeille de fruits





PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PLAT
VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Mars 2026

LUNDI 09

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

ENTRÉE

- Mortadelle cornichons
- Salade de pois chiche
- Laitue iceberg
- Œufs durs mayonnaise

- Carottes râpées
- Iceberg à l'edam
- Macédoine vinaigrette
- Endives aux noix

- Chou rouge à la tyrolienne
- Betteraves persillées
- Pizza fromage
- Salade couleur

- Coleslaw
- Céleri rémoulade
- Terrine de campagne
- Salade mêlée et tomates

PLAT

Saucisse de Toulouse et jus à la moutarde

Colin sauce à l'aneth

Escalope de poulet viennoise

umonette sauce citron



Chili Sin Carne
(Plat complet végétarien)



et de lieu en persillade



Colin pané

Tarte au fromage

ACCOMPAGNEMENT

Purée de pomme de terre

Poêlée de légumes

Tortis

Ratatouille

Haricots rouges

Riz

Blé pilaf à la tomate

Jardinière de légumes

LAITAGE

Coulommiers
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Mimolette
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Samos
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Liégeois vanille
- Compote de pommes
- Salade de fruits exotiques

Corbeille de fruits

- Crème chocolat
- Salade de poires
- Donuts au chocolat

Corbeille de fruits



- Le gâteau au yaourt et pommes
- Smoothie de fruits anti gaspi

Corbeille de fruits

- Salade d'ananas
- Entremet vanille
- Purée pommes fraise

Corbeille de fruits



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PLAT
VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

AU SOMMET DES ALPES

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mars 2026

LUNDI 16

MARDI 17

JEUDI 19

VENDREDI 20

ENTRÉE



Tomates et cœurs de palmier

- Taboulé aux légumes
- Saucisson à l'ail
- Salade mêlée au bleu



- Feuilleté au fromage façon allumette
- Salade iceberg aux noix
- Jambon de montagne



- Salade harmonie
- Betteraves au cumin
- Œufs durs mayonnaise
- Salade d'artichaut au paprika



- Terrine de légumes
- Radis croque sel
- Salade iceberg
- Duo de choux aux no



PLAT

Sauté de poulet au jus



ieu sauce ciboulette

Croziflette (Plat complet)

Oreilles d'âne (Plat complet)

Steak haché de blé et tomate

Filet de Hoki sauce acidulée



h & Chips de cabillaud

Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT

Lentilles

Ratatouille

Salade verte

Purée de pommes de terre

Duo de brocolis et oignons

Riz pilaf

Haricots verts persillés

LAITAGE

Camembert
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Reblochon
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Saint - Paulin
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Chèvre
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Liégeois chocolat
- Salade de fruits
- Dessert pomme abricot



Corbeille de fruits



- Tarte myrtilles
- Coupe Mont Blanc

Corbeille de fruits



- gâteau aux pépites de chocolat
- Smoothie de fruits anti gaspi



Corbeille de fruits



- Purée de pommes
- Crème vanille
- Poire à l'anglaise

Corbeille de fruits





PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PÊCHE
RESPONSABLE



PLAT
VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mars 2026

LUNDI 23

MARDI 24

JEUDI 26

VENDREDI 27

ENTRÉE

- Feuilleté fromage
- Salade harmonie
- Rillettes de thon
- Carottes râpées

- Terrine de campagne cornichons
- Endives au gouda
- Iceberg et croûtons
- Cœurs de palmier et tomates

- Salade batavia vinaigrette
- Pomelos Lee
- Concombre au fromage blanc
- Radis croque sel

- Œufs durs mayonnais
- Betteraves au cumin
- Salade iceberg
- Chou blanc aux pomm

PLAT

Rissolette de veau

Dos de merlu sauce estragon

Boulettes tomate basil

Poisson en croûte

Cheese-burger

Fish-burger

Calamars à la romaine

Quiche au chèvre

ACCOMPAGNEMENT

Tortis

Chou-fleur aux échalotes

Semoule

Légumes couscous

Frites

Ratatouille

Riz créole

Fondue de poireaux

LAITAGE

Emmental
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Samos
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Brie
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Melon vert
- Fromage blanc coulis de fruits rouges
- Poire à l'anglaise

Corbeille de fruits

- Purée de pommes banane
- Crème chocolat
- Salade de fruits au sirop

Corbeille de fruits

Smoothie au yaourt vanillé
Smoothie de fruits anti gaspi

Corbeille de fruits

- Flan nappé caramel
- Liégeois chocolat
- Salade d'orange à la cannelle

Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PÊCHE
RESPONSABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Pasta party!

Mars-Avril 2026

LUNDI 30

MARDI 31

JEUDI 02

VENDREDI 03

ENTRÉE



- Mortadelle cornichons
- Salade harmonie
- Pâté de foie , cornichons
- Carottes râpées



- Céleri rémoulade
- Salade d'endives et maïs
- Iceberg et dés de mimolette
- Pomelos Lee



- Salade batavia vinaigrette
- Rosette
- Coleslaw
- Salade de lentilles



PLAT

Tortis
Sauce carbonara

Sauce cheddar



macchioni à l'italienne
(Plat complet)



et de lieu sauce citron

Nuggets de volaille

Pavé de colin au citron



ACCOMPAGNEMENT

Carottes sautées

Pommes grenailles

Ratatouille

LAITAGE

Vache Picon
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Emmental
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Compote pommes fraises
- Petits Suisses aux fruits
- Salade de fruits frais



Corbeille de fruits



- Muffin aux pépites de chocolat
- Fromage blanc aux fruits
- Salade d'ananas



Corbeille de fruits



- Gâteau coco
- Smoothie de fruits anti gaspi

Corbeille de fruits





PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PLAT
VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

TOUT CHOCOLAT

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Avril 2026

LUNDI 06

MARDI 07

JEUDI 09

VENDREDI 10

ENTRÉE

Pâté en croute de volaille,
confit d'oignon au cacao
Œuf au nid

- Céleri rémoulade
- Terrine de campagne
- Iceberg au fromage
- Coleslaw

- Salade de pâtes
- Pizza fromage
- Taboulé de chou fleur
- Pomelos au sucre

PLAT

Sauté de poulet sauce
cacao
Dos de lieu de Pâques

Cordon bleu de volaille
Filet de merlu sauce
provençale

Baguettes de poisson
Omelette à la ciboulette

ACCOMPAGNEMENT

Pommes de terre rôties
piperade
Haricots verts, flageolets

Pâtes
Carottes sautées

Riz créole
Epinards à la crème

LAITAGE

Edam
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Saint-Paulin
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

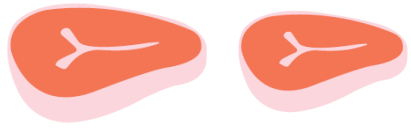
Petit Moulé
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

• Verrine double chocolat
façon straciatella
• Cake tout cacao
Corbeille de fruits

• Le gâteau au yaourt
• Smoothie de fruits anti
gaspi
Corbeille de fruits

• Flan au caramel
• Liégeois vanille
• Compote pomme biscuit
Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



Plat
végétarien



PRODUIT
BIO



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
BBC



RECETTE
DU CHEF

