



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

Septembre 2025

ENTRÉE

- Œuf dur mayonnaise
- Feuilleté au fromage
- Betteraves ciboulette
- Salade coleslaw

- Salade de tomates mozzarella basilic
- Salade maïs et poivrons
- Salade mêlée aux croûtons
- Terrine de légumes mayonnaise

- Concombre HVE vinaigrette
- Taboulé aux légumes
- Saucisson à l'ail
- Radis croq au sel

- Carottes râpées
- Melon au basilic
- Pâté de foie cornichons
- Salade iceberg au fromage

PLAT

- Nuggets de volaille
- Pains de Colin sauce citron

- Boulettes de soja tomate basilic
- Lieu en persillade

- Chipolatas
- Saumonette sauce acidulée

- Fish & Chips de cabillaud
- Tarte au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Purée de pomme de terre
- Courgettes à la tomate

- Semoule
- Carottes sautées

- Macaronis
- Ratatouille

- Riz créole aux petits légumes
- Poêlée de légumes

LAITAGE

- Camembert
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Edam
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Tomme blanche
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Samos
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Mousse au chocolat
- Salade fruits frais
- Flan au caramel
- Corbeille de fruits

- Purée pomme abricot
- Entremet vanille
- Pêches au sirop
- Corbeille de fruits

- Gâteau au yaourt
- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits

- Pastèque
- Crème liégeois chocolat
- Compote de pommes
- Corbeille de fruits



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

LUNDI 08

MARDI 09

JEUDI 11

VENDREDI 12

Septembre 2025

ENTRÉE

- Concombre HVE à la menthe
- Duo de melons
- Rillettes de thon
- Macédoine vinaigrette

- Salade iceberg à l'edam
- Betteraves vinaigrette
- Pizza fromage
- Artichauts au paprika

- Feuilleté à la viande
- Carottes râpées
- Tomates basilic
- Batavia aux olives

- Taboulé aux légumes
- Salade du chef
- Salade de pois chiche
- Salade mêlée aux croûtons

PLAT

Crêpe jambon emmental
Pavé de merlu sauce ciboulette

Chili sin carne (plat complet)

Colin au citron

Cordon bleu de volaille

Filet de lieu noir au basilic

Steak frites pané au citron

Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT

Blé à la tomate
Haricots verts persillés

Haricots rouges
Riz aux épices

Tortis
Ratatouille

Gratin de pommes de terre
Courgettes sautées à l'ail

LAITAGE

Mimolette
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Fromage Carré Président
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Saint Paulin
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Vache qui rit
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

DESSERT

- Entremet caramel
- Compote de pomme abricot
- Panacotta coulis fruits rouges

- Fromage blanc confiture
- Crème chocolat
- Salade de fruits

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

- Crème dessert vanille
- Spécialité pomme saveur biscuit
- Glace vanille chocolat

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits



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

Septembre 2025

ENTRÉE



- Laitue iceberg
- Melon vert
- Salade poivrons et maïs
- Pâté de foie cornichons



- Concombre fromage blanc
- Cœur de laitue fromagère
- Œuf dur mayonnaise
- Radis croq au sel



- Carottes râpées au fromage
- Chou blanc, pomme et raisin
- Tomates au basilic
- Salade couleur



- Rosette
- Salade mexicaine
- Terrine de légumes mayonnaise
- Céleri rémoulade



PLAT

Boulettes de bœuf à la provençale



Os de lieu sauce basilic

Gnocchi sauce fromagère et champignons (Plat oplet végétarien)



Pavé de merlu à l'ane



Viennoise de poulet

Filet de Hoki sauce napolitaine



Poisson meunièr



Quiche chèvre tomate

ACCOMPAGNEMENT

Semoule

Légumes poêlés

Gnocchi

Carottes persillées

Pommes noisettes

Petits pois aux oignons

Blésotto

Haricots verts persillés

LAITAGE

Cantal
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Tomme blanche
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Fromage à tartiner
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Compote de pommes bananes
- Beignet chocolat
- Pêches au sirop



• Corbeille de fruits

- Crème vanille
- Flan nappé caramel
- Pastèque



• Corbeille de fruits



Le gâteau au yaourt et pommes
Smoothie de fruits anti gaspi



• Corbeille de fruits



- Salade de fruits exotiques
- Tarte flan chocolat
- Fromage blanc confiture abricot

• Corbeille de fruits





LE MENU DE LA SEMAINE



PÊCHE RESPONSABLE PRODUIT FRAIS

RECETTE DU CHEF

Plat végétarien

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Septembre 2025

LUNDI 22

MARDI 23

JEUDI 25

VENDREDI 26

ENTRÉE

- Laitue iceberg
- Radis croq au sel
- Salade de hareng aux pommes
- Terrine de campagne

- Betteraves au cumin
- Cœur de laitue fromagère
- Feuilleté au fromage
- Salade d'artichaut au paprika

- Carottes râpées au fromage
- Salade de pois chiche
- Tomates au basilic
- Salade couleur

- Saucisson VPF à l'ail
- Carottes râpées
- Concombres au fromage
- Céleri rémoulade

PLAT

Carré de porc au miel et soja

Nuggets de blé

Cuisse de poulet rôtie

Calamar à la romain

Filet de poisson en persillade

Pavé de colin à l'estragon

Filet de Hoki sauce napolitaine

Omelette au fromage

ACCOMPAGNEMENT

Riz aux petits légumes
Légumes poêlés

Purée de pommes de terre
Ratatouille

Coquillettes
Petits pois aux oignons

Blé à la tomate
Courgettes sautées

LAITAGE

Carré de l'Est
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Edam
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Tomme blanche
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Fromage à tartiner
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Compote de pommes
- Biscuit et crème anglaise
- Prunes

- Crème chocolat
- Salade de fruits
- Petit-Suisse aux fruits

Le coco cake
Smoothie de fruits anti gaspi

- Raisin
- Liégeois vanille
- Purée pomme banane

• Corbeille de fruits

• Corbeille de fruits

• Corbeille de fruits

• Corbeille de fruits



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

Sept - Oct 2025

LUNDI 29

MARDI 30

JEUDI 02

VENDREDI 03

ENTRÉE

- Œuf dur mayonnaise
- Salade iceberg
- Salade artichaut maïs
- Pâté de foie cornichons

- Chou rouge au cumin
- Cœur de laitue fromagère
- Taboulé aux légumes
- Radis vinaigrette

- Coleslaw
- Salade d'endives
- Poireaux vinaigrette
- Salade couleur

- Rosette
- Salade mêlée aux noix
- Concombres à la menthe
- Céleri rémoulade

PLAT

Hachi parmentier de bœuf (Plat complet)

Lieu sauce crème

Penne sauce ricotta épinard (Plat complet)

Dos de colin sauce acidulé

Rissolette de porc
Filet de merlu au basilic

Nuggets de poisson
Quiche au fromage

ACCOMPAGNEMENT

Purée de pommes de terre
Légumes poêlés

Penne
Carottes persillées

Pommes sautées
Ratatouille

Riz créole
Brocolis aux échalotes

LAITAGE

Tomme blanche
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Samos
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Fromage à tartiner
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Compote de pommes biscuit
- Crème chocolat
- Entremet vanille
- Corbeille de fruits

- Banane chocolat
- Purée pommes fraises
- Salade d'ananas
- Corbeille de fruits

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

- Crème vanille
- Yaourt velouté aux fruits mixés
- Flan au caramel
- Corbeille de fruits