



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PRODUIT
BIO

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France - Collège et Lycée

Lundi et jeudi
pain bio



Janvier 2023

LUNDI 02



MARDI 03



JEUDI 05



VENDREDI 06

ENTRÉE



- Concombre au fromage blanc
- Taboulé aux légumes
 - Betteraves vinaigrette
 - Salade de pâtes à la provençale

- Salade iceberg au fromage
- Saucisson à l ail
 - Pommes de terre et concombre à la menthe piémontaise

- Duo de melons
- Salade mêlée vinaigrette
- Fraicheur de haricots et fond d'artichaut
- Œufs durs mayonnaise

PLAT

- Steak haché poulet à la tomate
- Moules marinières



- Omelette nature
- Colin au citron



- Nuggets de poisson
- Filet de merlu confit d'échalotes au vin rouge

ACCOMPAGNEMENT

- Pâtes papillons
- Courgettes sautées au thym

- Semoule
- Ratatouille

- Purée de pommes de terre
- Petits pois aux oignons

LAITAGE

- Pyréné
- Yaourt nature
- Yaourt aromatisé

- Fromage comme l'emmental
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Saint Paulin
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Panna cotta coulis de framboise
- Liégeois chocolat
- Compote pommes pêches
- Corbeille de fruits

- Gâteau des rois
- yaourt aromatisé
- Corbeille de fruits

- Mousse d'ananas
- Corbeille de fruits





PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France - Collège et Lycée

Lundi et jeudi
pain bio



Janvier 2023

LUNDI 09

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

ENTRÉE

- Betteraves aux œufs durs ciboulette
- Salade de pommes de terre persillées
 - Pâté de foie
- Potage Saint Germain

- Carottes râpées nature
- Salade de blé basilic et poivrons
- Radis à la croque au sel
 - Salade mêlée

- Radis à la croque au sel
- Cœurs de palmier carottes maïs
- Salade iceberg au fromage
- Salade de lentilles aux échalotes

- Salade de haricots vert:
- Concombre au fromage blanc
- Salade mêlée à la pomme verte
 - Céleri rémoulade

PLAT

Boulettes de veau sauce tomate

Filet de lieu

- Tortis sauce carbonara
- Merlu sauce ciboulette

- Quiche lorraine
- Filet de lieu noir sauce Nantua

- Colin au citron
- Omelette à la ciboulette

ACCOMPAGNEMENT

- Semoule
- Émincé de chou vert braisé

- Tortis
- Carottes sautées aux oignons

- Purée de pommes de terre
- Haricots verts sautés à la lyonnaise

- Riz créole
- Fenouil braisé

LAITAGE

- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucre

- Fromage comme l'emmental
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucre

- Pyrénées
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Edam
- Yaourt nature sucre
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Flan nappé caramel
- Clémentines
- Fromage blanc
- Corbeille de fruits

- Clafoutis aux poires
- Dessert gourmand choco poire
- Salade de fruits exotiques
- Corbeille de fruits

- Gâteau au yaourt aux poires
- Corbeille de fruits

- Mousse au chocolat blanc pépites de chocolat
 - Île flottante
- Compote de pommes
- Corbeille de fruits



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France - Collège et Lycée

Lundi et
jeudi
pain bio



Janvier 2023

LUNDI 16



MARDI 17



JEUDI 19



VENDREDI 20



ENTRÉE

- Terrine de campagne
- Salade d artichauts
- Salade de maïs aux deux poivrons
- Taboulé aux légumes

- Salade fraîcheur de carottes
- Salade de haricots verts
- Salade de pâtes aux crevettes
- Salade batavia

- Cervelas et saucisson à l'ail
- Salade iceberg aux maïs
- Potage cultivateur
- Salade de pois chiches

- Potage cultivateur
- Céleri râpé sauce salade
- Carottes râpées pommes vertes
- Betteraves ciboulette

PLAT

- Osso bucco de volaille milanaise
- Feuilleté au fromage

- Rissollette de porc
- Colin sauce vin blanc

- Sauté de porc sauce forestière
- Œufs durs sauce béchamel

- Couscous de poisson
- Colin au citron

ACCOMPAGNEMENT

- Riz créole
- Jardinière de légumes

- Pommes campagnardes
- Haricots beurre aux dés de tomates

- Purée de pommes de terre
- Choux fleur à la crème

- semoule
- poêlée de brocolis et choux fleur

LAITAGE

- gouda
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucre

- brie
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucre

- St Paulin
- Yaourt nature suc
- Yaourt aromatisé

- Fromage Saint Nectaire
- Yaourt nature sucre
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Flan vanille
- Fromage blanc confiture de fraise
- Dessert pommes abricots
- Corbeille de fruits

- Salade de pommes et bananes à la menthe
- Compote de pommes
- Corbeille de fruits

- Tarte flan pâtissier
- Yaourt nature sucre
- Corbeille de fruits

- Beignet parfum chocolat
- Entremet vanille
- Dessert de pommes et abricots
- Corbeille de fruits



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



LE MENU DE LA SEMAINE

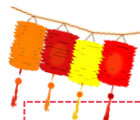
Notre Dame de France - Collège et Lycée

Lundi et
jeudi pain
bio



GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Janvier 2023



LUNDI 23



MARDI 24



JEUDI 26



VENDREDI 27



ENTRÉE

- Tartare de légumes menthe et coriandre

- Salade coleslaw
- Salade de pâtes
- Terrine de légumes émulsion de tomates

- Pâté de foie
- Duo de haricots et maïs
- Salade d'automne

- Concombre nature
- Salade de pommes de terre persillées
- Poireau au cumin
- Salade batavia

PLAT

- Nems à la volaille
- Colin sauce crème

- Raviolis de bœuf gratinés
- Merlu sauce ciboulette

- Boulettes d'agneau au curry
- Omelette à la ciboulette

- Filet de poisson pané meunière
- Colin sauce tomate et basilic

ACCOMPAGNEMENT

- Riz Cantonnais

- Salade batavia
- Carottes sautées aux oignons

- Riz créole
- Ratatouille

- Purée de pommes de terre
- Haricots verts persillés

LAITAGE

- Saint paulin
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucre

- Petit moule ail et fines herbes
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucre

- mimolette
- Yaourt nature sucre
- Yaourt aromatisé

- Fromage fondu emmental
- Yaourt nature sucre
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Papillote croustillante banane chocolat
- Melon vert
- Corbeille de fruits

- Quatre-quarts nature
- Pêches au sirop
- Dessert de pommes
- Corbeille de fruits

- Gâteau à la carotte
- Yaourt nature sucré
- Corbeille de fruits

- Crêpe nature sucrée
- Poire au sirop
- Entremet au caramel
- Corbeille de fruits



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



OUI on a tous le droit de bien manger.

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France - Collège et Lycée

Lundi et jeudi pain bio



GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Janvier 2023



LUNDI 30



MARDI 31



JEUDI 2



VENDREDI 3



ENTRÉE

- Carottes râpées pommes vertes
- Tomates à la mozzarella
 - pomelos
- Feuilleté au fromage

- Pâté de foie
- Salade de haricots verts
- Salade aux crevettes
- Maquereau à la tomate

- Macédoine
- Salade de lentilles
- Betteraves ciboulettes
- Taboulé boulgour tomates

- Œufs durs mayonnaise
- Salade de soja
- Salade mêlée aux noix
- Melon jaune.

PLAT



- Jambon grillé
- Paupiettes de saumon sauce Nantua

- Boulettes de veau forestière
- Filet de Hoki sauce tomate

- Saucisses de Toulouse
- Gratin de moules aux petits légumes

- Paëlla blé poisson
- Omelette nature

ACCOMPAGNEMENT

- Coquillettes
- Choux fleur à la crème

Semoule
Ratatouille

- Purée de pommes de terre
- Confit de poivrons

- Blé
- Choux rouge braisé

LAITAGE

Fromage frais carre président
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

- mimolette
- Yaourt nature sucre
- Yaourt aromatisé

- Fromage de chèvre
- Yaourt nature sucre
- Yaourt aromatisé

- Cantal
- Yaourt nature sucre
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Dessert gourmand chocolat poire
 - Compote pommes ananas
 - Banane rôtie au caramel
- Corbeille de fruits

- Salade d'oranges
- Feuilleté aux pommes
- Gélifié caramel
- Corbeille de fruits

- Crêpes
- Yaourt nature sucre
Corbeille de fruits

- Fromage blanc à la crème de marron
- Ananas au coulis de framboise
- Abricots au sirops
- Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
BIO



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



Plat
végétarien



PRODUIT
BBC



PRODUIT
LOCAL



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



RECETTE
DU CHEF