



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PLAT VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Chocolat en fête

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Avril 2025

LUNDI 21

MARDI 22

JEUDI 24

VENDREDI 25

ENTRÉE



- Duo de maïs et poivron**
- Salade de tomates
 - Salade d'endives et tomates
- Betteraves persillées**



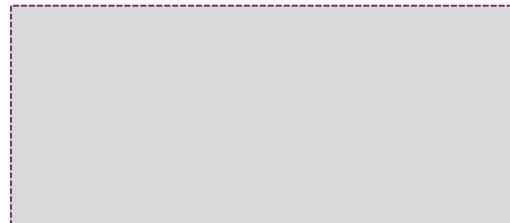
- Feuilleté croisillon emmental
- Œufs durs mimosa



- Salade de pâtes
 - Coleslaw
- Concombre fromage blanc**
- Pomelos au sucre



PLAT



Pâtes coudes aux champignons et sauce italienne (plat complet)



- Filet de merlu sauce provençale



- Aiguillettes de poulet sauce ketchup du chef
- Lieu sauce citron

- Nuggets de poisson
- Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT



- Coudes
- Courgettes sautées

- Blésotto
- Jardinière printanière

- Riz créole
- Epinards à la crème

LAITAGE

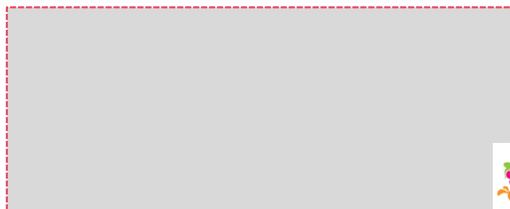


- Petit Moulé**
- Yaourt aromatisé
 - Yaourt nature sucré

- Saint-Paulin
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Vache qui rit
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT



- Tarte aux pommes
 - Crème vanille
 - Mousse chocolat blanc
- Corbeille de fruits**



- Choux chocolat
- Corbeille de fruits



- Flan nappé caramel
 - Liégeois chocolat
 - Compote pomme biscuit
- 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

Avril-Mai 2025

LUNDI 28

MARDI 29

JEUDI 1er

VENDREDI 02

ENTRÉE

- Radis croque au sel
- Pizza fromage
- Salade verte aux croûtons
- Macédoine vinaigrette

- Salade vitaminée agrumes
- Taboulé
- Pâté de foie cornichons
- Salade iceberg vinaigrette

- Concombre au fromage blanc
- Carottes râpées
- Rosette
- Tomates vinaigrette

PLAT

- Paupiette de veau au jus
- Dos de merlu en croûte

- Croq fromage végétal
- Colin sauce acidulée

- Fish & Chips de cabillaud
- Tarte au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Semoule
- Brocolis parfumés

- Pommes de terre noisette
- Petits Pois aux oignons

- Pâtes coudes
- Haricots verts persillés

LAITAGE

- Emmental
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Pyrénées
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Fromage à tartiner
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Fromage blanc coulis exotique
- Liégeois vanille
- Dessert pomme fraise
- Corbeille de fruits

- Beignet au chocolat
- Salade d'ananas
- Entremet vanille
- Corbeille de fruits

- Crème chocolat
- Ile flottante
- Salade de fruits
- Corbeille de fruits



PÊCHE RESPONSABLE

PRODUIT FRAIS

RECETTE DU CHEF

STOP au gaspi!

LUNDI 05

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mai 2025

ENTRÉE

- Mortadelle cornichons
- Choux blanc au curry
- Laitue iceberg
- Eufs durs mayonnaise

MARDI 06

- Carottes râpées
- Iceberg à l'edam
- Endives aux noix
- Salade de pois chiche

JEUDI 08

VENDREDI 09

- Coleslaw
- Betteraves vinaigrette
- Terrine de campagne
- Salade mêlée et tomate

PLAT

- Cordon bleu de volaille
- Colin sauce à l'aneth

- Chili Sin Carne (Plat complet végétarien)
- Filet de lieu en persillade

- Colin pané
- Omelette tombée de tomates

ACCOMPAGNEMENT

- Purée de pomme de terre
- Poêlée de légumes

- Haricots rouges
- Poivrons sautés

- Blé pilaf à la tomate
- Jardinière de légumes

LAITAGE

- Coulommiers
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Mimolette
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Samos
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Donuts au chocolat
- Compote de pommes
- Salade de fruits exotiques

- Crème chocolat
- Tarte flan pâtissier
- Fromage blanc confiture de fruits
- Corbeille de fruits

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

• 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

Mai 2025

LUNDI 12

MARDI 13

JEUDI 15

VENDREDI 16

ENTRÉE

- Tomates et cœurs de palmier
- Taboulé aux légumes
- Saucisson à l'ail
- Salade iceberg au bleu

- Chou blanc au curry
- Salade iceberg
- Fraîcheur maïs et artichauts
- Œufs dur mayonnaise

- Salade harmonie
- Betteraves au cumin
- Pâté de foie, cornichons
- Salade d'artichaut au paprika

- Salade de tomates
- Carottes râpées ciboulette
- Surimi mayonnaise
- Concombre fromage blanc

PLAT

- Saucisse de Toulouse et jus à la moutarde
- Filet de poisson sauce ciboulette

- Mac&Cheese au chou-fleur (plat complet)
- Colin au citron

- Steak haché de bœuf
- Filet de Hoki sauce acidulée

- Calamars à la romaine
- Quiche aux poireaux

ACCOMPAGNEMENT

- Purée de pomme de terre
- Carottes sautées

- Gratin de chou-fleur

- Pommes rissolées
- Duo de brocolis et tomate

- Riz créole
- Poêlée de légumes

LAITAGE

- Brie
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Carré Président
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Saint - Paulin
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Fromage Chanteneige
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Liégeois vanille
- Salade de fruits
- Dessert pomme fraise

- Tarte abricot
- Panacotta fruits rouges
- Compote de pommes

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

- Dessert crème chocolat
- Pastèque
- Entremet vanille

- Corbeille de fruits

- Corbeille de fruits

- Corbeille de fruits

- 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

Mai 2025

LUNDI 19

MARDI 20

JEUDI 22

VENDREDI 23

ENTRÉE

- Terrine de campagne cornichons
- Rillettes de thon mayonnaise
- Feuilleté à la viande
- Carottes râpées

- Coleslaw
- Salade de pois chiche
- Iceberg fromage de chèvre
- Salade de tomates

- Salade batavia vinaigrette
- Salade du chef
- Concombre au fromage blanc
- Radis croque sel

- Œufs durs mayonnaise
- Betteraves persillées
- Salade iceberg
- Chou blanc au curry

PLAT

- Viennoise de poulet
- Dos de merlu sauce estragon

 Boulettes tomate basilic

- Lieu en croûte

- Cheese-burger
- Fish-burger

- Poisson meunière
- Omelette au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Tortis
- Chou-fleur aux échalotes

- Semoule
- Légumes campagnards

- Frites
- Ratatouille

- Blésotto à la provençale
- Haricots verts sautés

LAITAGE

- Pyrénées
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Samos
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Camembert
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Petit-Moulé
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Liégeois chocolat
- Compote pomme abricots
- Salade de fruits
- Corbeille de fruits

- Melon
- Fromage blanc confiture
- Tarte chocolat
- Corbeille de fruits

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

- Flan nappé caramel
- Liégeois vanille
- Purée de pommes
- Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PÊCHE
RESPONSABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Mai 2025

LUNDI 26

MARDI 27

JEUDI 29

VENDREDI 30

ENTRÉE



- Mortadelle
- Salade harmonie
- Salade de tomates
- Carottes râpées



- Feuilleté fromage
- Pâté de foie cornichons
- Iceberg et dés de mimolette
- Pomelos Lee



PLAT

- Nuggets de volaille
- Pavé de colin au citron



- Pané végétal
- Lieu sauce crème



ACCOMPAGNEMENT

- Pommes grenailles
- Ratatouille

- Penne
- Carottes sautées

LAITAGE

- Tomme blanche
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Glace vanille fraise
- Entremet citron
- Salade de fruits frais



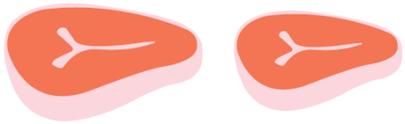
- Corbeille de fruits



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

- Corbeille de fruit





PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



PRODUIT
BIO



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
BBC



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

