



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

Novembre 2025

ENTRÉE



- Salade coleslaw
- Rosette
- Salade mêlée au fromage
- Lentilles aux oignons

PLAT



- Haut de cuisse de poulet rôti
- Filet de colin sauce citron

ACCOMPAGNEMENT



Blé pilaf

Carottes braisées

LAITAGE



- Emmental
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT



- Compote pomme banane
- Beignet au chocolat
- Entremet caramel



Corbeille de fruits



- Céleri rémoulade
- Œufs durs mayonnaise
- Salade d'endives et mimolette
- Terrine de campagne

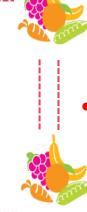


- Saucisse de Toulouse
- Filet de lieu sauce ciboulette



Purée de pomme de terre

Ratatouille



- Carottes râpées
- Betteraves vinaigrette
- Salade mêlée au fromage
- Salade de maïs aux poivrons



- Escalope panée végétale
- Dos de merlu à l'aneth



Tortis

Brocolis aux échalotes



VENDREDI 07



- Taboulé aux légumes
- Salade mêlée aux noix
- Radis croq sel
- Feuilleté hot-dog



- Poisson meunière
- Quiche au fromage



Riz créole

Poêlée de légumes



- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré



- Tarte aux pommes
- Salade d'ananas
- Fromage blanc aux fruits rouges



Corbeille de fruits



- Gâteau au yaourt
- Smoothie de fruits anti gaspi



Corbeille de fruits



- Poire à l'anglaise
- Salade de fruits au sirop
- Liégeois chocolat



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

Novembre 2025

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTRÉE <ul style="list-style-type: none"> • Salade iceberg aux croûtons • Betteraves vinaigrette • Céleri rémoulade • Salade d'endives et pommes 		 <ul style="list-style-type: none"> • Œuf dur mayonnaise • Salade mélée au fromage • Terrine de légumes • Céleri fromage blanc au paprika 	 <ul style="list-style-type: none"> • Duo de chou et noix • Salade de maïs vinaigrette texane • Pâté de foie cornichons • Salade d'artichauts
PLAT <p>Filet de lieu noir sauce vierge</p>		 <p>Tajine de pois chiche (Plat complet végétarien)</p>	<p>Croquette de poisson ail et fines herbes</p>
ACCOMPAGNEMENT <p>Macaronis</p>		<p>Colin au citron</p>	<p>Omelette aux herbes</p>
		*****	<p>Gratin de pommes de terre</p>
			<p>Epinards à la crème</p>
LAITAGE <p>Carré Président</p>		<p>Saint Paulin</p>	<p>Fromage à tartiner</p>
	<p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Yaourt nature sucré</p>
	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Yaourt aromatisé</p>
DESSERT <ul style="list-style-type: none"> • Compote de pommes • Flan nappé caramel • Entremet chocolat 		 <p>4/4 pépites de chocolat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crème vanille • Fromage blanc et spéculoos • Salade d'ananas
	<p>Corbeille de fruits</p>		<p>Corbeille de fruits</p>
			 <p>Corbeille de fruits</p>



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

Novembre 2025

ENTRÉE

PLAT

ACCOMPAGNEMENT

LAITAGE

DESSERT

LUNDI 17

- Pizza au fromage
- Salade de cœur de palmiers
- Laitue iceberg
- Mortadelle cornichon

MARDI 18

- Carottes râpées
- Salade laitue au gouda
- Betteraves persillées
- Terrine de campagne

JEUDI 20

- Duo de choux aux noix
- Salade de maïs et poivrons
- Taboulé de légumes
- Salade couleur

VENDREDI 21

- Salade mexicaine
- Pois chiche au cumin
- Œufs durs mayonnaise
- Salade de lentilles

ENTRÉE

Pasta Party

Sauce bolognaise
Sauce pistou

Boulettes de bœuf

Filet de lieu en persillade

Nuggets de blé

Filet de Hoki sauce napolitaine

Chips & Chips de Cabillaud

Tortillas de pommes de terre

PLAT

Semoule

Légumes poêlés

Pommes grenailles

Ratatouille

Riz créole

Brocolis aux échalotes

ACCOMPAGNEMENT

Camembert
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Samos
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Tomme blanche
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Saint-Paulin
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

LAITAGE

- Poires à l'anglaise
- Compote de pommes
- Liégeois vanille

Corbeille de fruits

- Crème chocolat
- Salade de fruits
- Tarte flan pâtissier

Corbeille de fruits

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

Corbeille de fruits

DESSERT

- Salade de fruits exotiques
- Fromage blanc crème de marron
- Crème dessert caramel

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

Novembre 2025

ENTRÉE



- Carottes râpées vinaigrette
- Macédoine vinaigrette
- Feuilleté fromage
- Salade laitue

PLAT



Steak haché de poulet
Sauce ciboulette



ACCOMPAGNEMENT

Tortis

Poêlée champêtre

Escalope viennoise
Hoki sauce tomate



LAITAGE

Emmental
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Vache Picon
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Gouda
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Chèvre fondant
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

DESSERT

- Crème vanille
- Dessert de poires
- Compote pomme biscuit



Corbeille de fruits



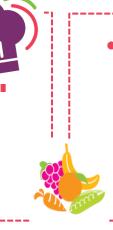
Corbeille de fruits



- Le coco cake
- Smoothie de fruits
- gaspi



Corbeille de fruits



- Fromage blanc aux fruits
- Liégeois vanille
- Clémentine



Corbeille de fruits



LUNDI 24

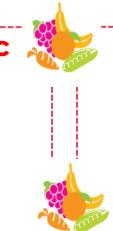
MARDI 25

JEUDI 27

VENDREDI 28



- Houmous de haricot blanc cumin
- Salade batavia et mimolette
- Céleri rémoulade
- Coleslaw



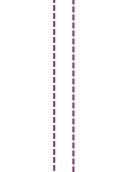
Coquilles tomate basilic
Colin à l'aneth



alamars à la romaine
Omelette au fromage



Semoule
Légumes poêlés



Riz créole
Carottes braisées



- Le coco cake
- Smoothie de fruits
- gaspi



- Fromage blanc aux fruits
- Liégeois vanille
- Clémentine



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

Décembre 2025

ENTRÉE

PLAT

ACCOMPAGNEMENT

LAITAGE

DESSERT

LUNDI 01

- Terrine de campagne cornichons
- Salade mêlée et fromage Œufs durs mayonnaise
- Carottes râpées

Sauté de porc aux herbes
Colin sauce tomate basilic

Macaronis
Courgettes à l'ail

Tomme blanche
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

- Mousse chocolat blanc
- Crème chocolat
- Salade de fruits frais

Corbeille de fruits

MARDI 02

- Mortadelle
- Salade vitaminée
- Endives à la mimolette
- Cœurs de palmier

Pilons de poulet rôtis
Lieu sauce crème

Riz créole
Ratatouille

Emmental
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

- Muffin aux pépites de chocolat
- Purée de pomme fraise
- Poire à l'anglaise

Corbeille de fruits

JEUDI 04

- Salade de pâtes et crevettes
- Coleslaw
- Salade iceberg
- Salade trois couleurs

Gnocchi sauce fromage alien et champignons (plat complet végétarien)
Merlu sauce acidulée

Gnocchi
Epinards à la crème

Edam
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

- Gâteau au yaourt
- Smoothie de fruits anti gaspi

Corbeille de fruits

VENDREDI 05

- Céleri rémoulade
- Terrine forestière
- Pizza fromage
- Chou émincé au curi

Nuggets de poisson
Tarte chèvre basilic

Blé à la tomate
Chou-fleur sauté au paprika

Vache qui rit
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

- Ille flottante
- Crème vanille
- Salade d'ananas

Corbeille de fruits

PRODUIT
FRAISRECETTE
DU CHEFPÊCHE
RESPONSABLEPlat
végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Décembre 2025

LUNDI 08**ENTRÉE**

- Surimi mayonnaise
- Salade mélée et croûtons
- Salade de pommes de terre
- Endives au fromage

PLAT

Nuggets de volaille
Dos de colin sauce ciboulette

**ACCOMPAGNEMENT**

Riz parfumé
Poêlée de légumes

LAITAGE

Cantal
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Beignet au chocolat
- Salade de fruits
- Compote pomme biscuit

**MARDI 09**

- Laitue iceberg dés d'emmental
- Céleri rémoulade
- Betteraves vinaigrette
- Terrine de légumes mayonnaise



Penne à la bolognaise de lentilles
(Plat complet végétarien)
Sieu sauce provençale

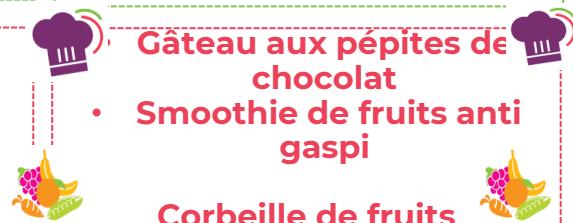
**JEUDI 11**

- Terrine de campagne
- Salade de pois chiche
- Saucisson à l'ail
- Salade mélée

Cheese-burger
Fish-burger

Frites
Carottes sautées

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

**VENDREDI 12**



PRODUIT
FRAIS

RECETTE
DU CHEF

PÊCHE
RESPONSABLE

Plat
végétarien

Décembre 2025

ENTRÉE

PLAT

ACCOMPAGNEMENT

LAITAGE

DESSERT

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France - Collège et Lycée



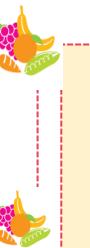
Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 15

MARDI 16

JEUDI 18

VENDREDI 19



- Rillettes de thon
- Salade mêlée dés de fromage
- Rosette
- Feuilleté saucisse

- Macédoine mayonnaise
- Poireaux vinaigrette
- Carottes râpées vinaigrette
- Salade iceberg aux croutons

- Mousse de canard crumble de pain d'épices
- Salade de saumon fumé et blinis
- Terrine de saumon, crème de Raifort et verdurette

- Salade croquante au fromage
- Chou blanc au paprika
- Taboulé de légumes
- Duo haricots rouges et maïs

Hachis parmentier de bœuf
(Plat complet)

Filet de lieu noir

Tortis aux petits légumes
(Plat complet)

Merlu crème de pisto

Crousty de poulet ketchup de Noël

Saumon meunière façon Bibeleskales

Blanquette de la mer

Omelette au fromage

Purée de pommes de terre
Courgettes sautées

Tortis
Poêlée de légumes

Pommes de terre Pomme Pin

Purée de panais

Riz parfumé

Choux-fleurs sautés aux échalotes

Mimolette
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Samos
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Assortiment de laitages

Chèvretonne
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

- Purée pomme banane
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais

Corbeille de fruits

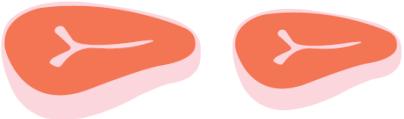
- Liégeois chocolat
- Poire Tutti Fruiti
- Crème vanille

Corbeille de fruits

- Entremet de Noël chocolat noisette
- Dessert glacé de Noël
- Clémentine

- Flan au caramel
- Liégeois vanille
- Compote pomme

Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



Plat
végétarien



PRODUIT
BIO



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
BBC



RECETTE
DU CHEF

