



LE MENU DE LA SEMAINE



PÊCHE RESPONSABLE PRODUIT FRAIS

RECETTE DU CHEF

Plat végétarien

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Jun 2025

LUNDI 02

MARDI 03

JEUDI 05

VENDREDI 06

ENTRÉE

- Salade verte aux noix
- Feuilleté au fromage
- Surimi mayonnaise
- Salade coleslaw

- Salade de tomates mozzarella basilic
- Concombre fromage blanc
 - Salade de pois chiche au cumin
 - Terrine de légumes mayonnaise

- Œufs durs mayonnaise
- Salade de maïs poivrons rouges
- Betteraves au cumin
- Macédoine vinaigrette

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

PLAT

Gordon bleu de volaille

Os de Colin sauce citron

Parmentier gratiné
Pommes de terre lentilles
(pat complet végétarien)

Lieu en persillade

Sauté de porc au romarin

Saumonette sauce acidulée

Maggets de poisson pané

Tarte au fromage

ACCOMPAGNEMENT

Blésotto

Haricots verts persillés

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 blanc et copeaux de chocolat
- Salade fruits frais
- Fromage blanc confiture

- Purée pomme abricot
- Entremet vanille
- Pêches au sirop

-
- Gâteau au yaourt
 - Smoothie de fruits anti gaspi

- Pastèque
- Crème liégeois chocolat
- Compote de pommes

• 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



Jun 2025

LUNDI 09



MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

ENTRÉE



- Inca Ensalada (Carottes râpées, maïs, fèves, quinoa)
- Ceviche péruvien (Thon, Haricots rouges, maïs)

- Concombre à la menthe
 - Carottes râpées
 - Tomates basilic
- Betteraves vinaigrette

- Taboulé aux légumes
 - Salade du cheg
- Salade de pois chiche
- Salade mêlée aux oliv

PLAT



Poulet péruvien aux épices

- Cheese - burger
- Fish-burger

 olin pané au citron
Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT



Riz parfumé aux petits légumes

Frites
Ratatouille

Penne
Courgettes sautées à l'ail

LAITAGE



Fromage blanc

Saint Paulin
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Vache qui rit
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

DESSERT



- Riz au lait des Andes
- Ranfanote salade de fruits

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

- Crème dessert vanille
- Spécialité pomme saveur biscuit
- Entremet citron

• 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



Jun 2025

LUNDI 16

MARDI 17

JEUDI 19

VENDREDI 20

ENTRÉE

- Laitue iceberg
- Melon vert
- Salade artichaut maïs
- Pâté de foie cornichons

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

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

- Rosette
- Salade mexicaine
- Concombres au fromage
- Céleri rémoulade

PLAT

Boulettes de bœuf à la provençale



Nuggets de blé

Pavé de merlu à l'ane

Viennoise de poulet

Filet de Hoki sauce napolitaine

Poisson meunier

Quiche chèvre tomate

ACCOMPAGNEMENT

Semoule
Légumes poêlés

Coquillettes
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
- Entremet chocolat
- Pastèque
- 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



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Jun 2025

LUNDI 23

MARDI 24

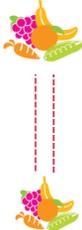
JEUDI 26

VENDREDI 27

ENTRÉE



- Pâté de foie, cornichons
- Feuilleté fromage
- Macédoine vinaigrette
- Salade laitue iceberg



- Salade mêlée au fromage
- Carottes râpées dés de fromage
- Salade de poivrons et maïs
- Concombre au fromage blanc



PLAT

Nuggets de volaille
Colin sauce acidulée

Pasta Party Torti à la crème fromagère
(lat complet végétarien)



ACCOMPAGNEMENT

Pommes grenailles
Ratatouille

Poêlée de légumes

LAITAGE

Fromage à tartiner
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Pyrénées
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Salade de fruits
- Crème dessert chocolat
- Entremet vanille



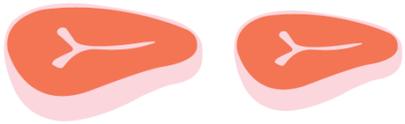
- Corbeille de fruits



- Eclair au chocolat
- Melon
- Compote pomme fraise



- Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



PRODUIT
BIO



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
BBC



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

