



LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Avril-Mai 2026

LUNDI 27

Pasta party!

MARDI 28

JEUDI 30

VENDREDI 1er

ENTRÉE



- Radis tzatziki
- Rosette
- Salade verte aux croûtons
- Pomelos au sucre



- Feuilleté hot-dog
- Taboulé
- Pâté de foie cornichons
- Salade iceberg vinaigrette



- Pizza fromage
- Chou blanc au curry
- Salade vitaminée agrumes
- Œuf dur mayonnaise

PLAT

Boulettes de bœuf à la provençale



Los de merlu aux olives

Macaronis
Sauce poulet curry

Sauce arrabiata



Escalope végétale panée



Colin sauce acidulée

ACCOMPAGNEMENT

Semoule

Poêlée campagnarde

Pommes de terre grenailles

Petits Pois aux oignons

LAITAGE

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Saint Paulin
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Vache Picon
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Mousse au chocolat noir
- Flan nappé caramel
- Dessert pomme fraise



Corbeille de fruits



- Eclair vanille
- Salade de fruits
- Entremet citron

Corbeille de fruits



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



Corbeille de fruits



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PLAT VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mai 2026

LUNDI 04

MARDI 05

JEUDI 07

VENDREDI 08

ENTRÉE

- Mortadelle cornichons
- Salade de pois chiche
 - Laitue iceberg
- Œufs durs mayonnaise

- Feuilleté fromage
- Iceberg à l'edam
- Tomates vinaigrette
- Terrine de campagne, cornichons

- Concombre à la menthe
- Betteraves persillées
 - Carottes râpées
- Salade couleur

PLAT

Saucisse de Toulouse et jus à la moutarde

Escalope de poulet viennoise

Nuggets de blé

Colin sauce à l'aneth

umonette sauce citron

et de lieu en persillade

ACCOMPAGNEMENT

Purée de pomme de terre

Tortis

Riz aux épices

Poêlée de légumes

Ratatouille

Fondue de poireaux

LAITAGE

Coulommiers
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Mimolette
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Emmental
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Liégeois vanille
- Compote de pommes
- Salade de fruits exotiques

- Crème au citron
 - Pastèque
- Beignet au chocolat

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

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PLAT
VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mai 2026

LUNDI 11

MARDI 12

JEUDI 14

VENDREDI 15

ENTRÉE



- Salade grecque
- Taboulé aux légumes
- Rosette

Salade mêlée et croûtons



- Feuilleté hot-dog
- Salade iceberg aux noix
- Pâté de foie, cornichons
- Carottes râpées au fromage



PLAT

Pizza fromage

Pizza royale

Sauté de poulet au jus

Poulet sauce ciboulette



ACCOMPAGNEMENT

Assortiment de salades

Riz créole

Ratatouille

LAITAGE

Tomme blanche
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Samos
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Liégeois chocolat
- Salade de fruits
- Dessert pomme abricot



Corbeille de fruits



- Donut chocolat
- Compote pomme pêche
- Flan nappé caramel

Corbeille de fruits



PLAT
VÉGÉTARIEN

ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Mai 2026

LUNDI 18

MARDI 19

JEUDI 21

VENDREDI 22

ENTRÉE

- Torsades pesto de radis
- Crèmeux de petits pois
 - Rillettes de thon
 - Carottes râpées

- Tomates vinaigrette
- Endives au gouda
- Iceberg et croûtons
- Cœurs de palmier et tomates

- Salade batavia vinaigrette
 - Coleslaw
- Concombre au fromage blanc
- Radis croque sel

- Œufs durs mayonnais
- Betteraves au cumin
 - Salade iceberg
 - Dés de pastèque

PLAT

Fritata aux pâtes fines et herbes

Boulettes tomate basil

Cheese-burger

Calamars à la romaine

Dos de merlu sauce estragon

Lieu en croûte

Fish-burger

Quiche au chèvre

ACCOMPAGNEMENT

Tortis

Semoule

Frites

Riz créole

Chou-fleur aux échalotes

Légumes couscous

Ratatouille

Courgettes sautées

LAITAGE

Emmental
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Samos
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Brie
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Gouda
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Melon vert
- Fromage blanc coulis de fruits rouges
- Liégeois vanille

- Purée de pommes banane
- Crème chocolat
- Gâteau basque

- Gâteau de pain perdu à la banane
- Compote de poire zéro gaspi

- Flan nappé caramel
- Liégeois chocolat
- Salade de fruits au sirop

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PLAT VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Mai 2026

LUNDI 25

MARDI 26

JEUDI 28

VENDREDI 29

ENTRÉE



- Radis croq au sel
- Salade de pois chiche
- Iceberg et dés de mimolette
- Rosette



- Salade batavia vinaigrette
- Potage crème asperges vertes
- Coleslaw
- Salade du chef



- Roulade de volaille
- Pizza fromage
- Concombre tzatziki
- Tomates au basilic

PLAT

Cordon bleu de volaille



Poisson meunière



Gnocchi à l'italienne (Plat complet)



et de lieu sauce citron

Nuggets de poisson
Omelette à la ciboulette

ACCOMPAGNEMENT

Macaronis
Ratatouille

Carottes sautées à l'ail

Riz créole
Epinards à la crème

LAITAGE

Emmental
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Saint-Paulin
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Petit-Moulé
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

DESSERT

- Éclair au chocolat
- Fromage blanc aux fruits
- Melon



Corbeille de fruits



- Gâteau coco
- Smoothie de fruits anti gaspi

Corbeille de fruits



- Flan au caramel
- Liégeois vanille
- Compote pomme biscuit

Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



PRODUIT
BIO



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
BBC



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

