

# Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LA SAVOUREUSE  
BIENVENUE DU CHEF

MARDI | 03  
Jan

**Salade verte  
aux noix locales**

Potage de légumes Bio

Salade de pommes  
de terre au curry

Coleslaw

**Cheeseburger**

Colin à la vanille

**Chou-fleur en gratin**

Pommes frites

**Saint-Paulin**

Yaourt nature sucré

Fraidou

**Riz au lait**

Cocktail de fruits à la créole

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

LE JOUR DU **Vége**

JEUDI | 05  
Jan

**Friand au fromage**

Chou rouge local vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Céleri rémoulade

**Œufs gratinés au thym et  
aux oignons**

Hachis Parmentier

**Purée de céleri locale**

**Tomme blanche  
vieux porche local**

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

**Corbeille de fruits**

Entremets au chocolat

Compotée de  
pommes meringuée

Yaourt aromatisé

LA GOURMANDE  
GALETTE DU CHEF

VENDREDI | 06  
Jan

**Carottes râpées**

Chou-fleur au curry

Houmous de haricots  
blancs au curry

Saucisson à l'ail fumé

**Saumonette sauce citron**

Haut de cuisse  
de poulet tandoori

**Petits pois**

Riz de grand-mère  
*plat Bio*

**Cotentin**

Montboissier

Yaourt nature sucré

**Galette des rois frangipane**

Ananas au sirop

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Produits  
locaux

Pêche  
responsable

Spécialité  
du chef

Verger  
EcoRespon

Vége  
Végétarien

Origine  
France



Ce menu est cuisiné par  
le chef **EDOUARD BARETEAU**  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

**fondettes**

**elior**

# Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LA SAVOUREUSE  
BIENVENUE DU CHEF

MARDI | 03  
Jan

Potage de légumes Bio  
*Plat BIO*

**Cheeseburger**

Pommes frites

**Saint-Paulin**

Corbeille de fruits



LE JOUR DU 

JEUDI | 05  
Jan

**Friand au fromage**

Hachis Parmentier



**Tomme blanche  
vieux porche local**

Entremets au chocolat

LA GOURMANDE  
GALETTE DU CHEF

VENDREDI | 06  
Jan

Chou-fleur au curry

**Saumonette sauce citron**



Petits pois

Cotentin

**Galette des rois frangipane**



**fondettes**

**elior** 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LE JOUR DU 

LUNDI | 09  
Jan

## Salade verte

Betterave aux pommes

Carottes râpées 

Macédoine à la mayonnaise

## Riz à la mexicaine

tomates, haricot rouge, ail, riz, poivrons

Macaroni à la carbonara

épaule, macaroni, huile, crème, emmental, lardon,

Macaroni

Brunoise de légumes

## Montboissier

Petit moulé

Yaourt nature sucré

## Mousse au chocolat

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé

MARDI | 10  
Jan

## Œufs durs mayonnaise

Salade brie raisins

Pâté de foie

Céleri rémoulade  
aux pommes Locales 

## Sauté de bœuf aux carottes

Jambon grillé

## Haricots verts flageolets

Purée de carottes persillées

## Bûchette mi-chèvre

Fondu Président

Yaourt nature sucré

## Corbeille de fruits

Panna cotta au chocolat

Poire au sirop

Yaourt aromatisé

JEUDI | 12  
Jan

## Taboulé aux petits légumes marinés

Potage de légumes Bio  
Plat BIO

Coleslaw 

Chou blanc local en cocarde 

## Nuggets de volaille

Blanquette de veau

## Epinards à la béchamel

Polenta gratinée

## Yaourt nature sucré

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

Camembert

## Corbeille de fruits

Compote tous fruits

Madeleine

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 13  
Jan

## Carottes et chou rouge local râpé

Blanc de poireaux mimosa 

Friand à la viande

Cake aux légumes 

## Blaff de poisson

Ravioli à la volaille  
et emmental rapé

## Riz créole

Navets saveur orientale

## Fraidou

Saint-Paulin

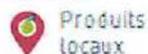
Yaourt nature sucré

## Compote de pommes

Eclair au chocolat

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé



Produits  
locaux



Végétarien



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par  
le chef EDOUARD BARETEAU  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

fondettes

elior 

# Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LE JOUR DU 

LUNDI | 09  
Jan

Macédoine à la mayonnaise

Macaroni à la carbonara  
*épaule, macaroni, huile, crème, emmental, lardon,*

Petit moulé

Corbeille de fruits 

MARDI | 10  
Jan

**Œufs durs mayonnaise**

**Sauté de bœuf aux carottes**

Purée de carottes persillées

**Bûchette mi-chèvre**

Panna cotta au chocolat

JEUDI | 12  
Jan

Potage de légumes Bio  
*Plat BIO*

**Nuggets de volaille**

Polenta gratinée

**Yaourt nature sucré**

Madeleine

VENDREDI | 13  
Jan

Cake aux légumes 

**Blaff de poisson** 

Navets saveur orientale

**Fraidou**

Eclair au chocolat



 Verger  
EcoRespon

 Spécialité  
du chef

 Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef EDOUARD BARETEAU  
et son équipe

**fondettes**

**elior** 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LE JOUR DU 

LUNDI | 16  
Jan

## Potage de légumes Bio

*Plat BIO*

Salade verte et œuf dur

*œuf bio, salade verte local*

Boullgour à l'oriental

*boullgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petits*

Carottes râpées

## Tartiflette

Omelette au fromage

Brocolis

## Bûchette mi-chèvre

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

## Corbeille de fruits

Barre bretonne  
caramel beurre salé

Compote pommes bananes

Yaourt aromatisé

MARDI | 17  
Jan

## Endives vinaigrette caramel

Riz sauce mimorave

Artichaut vinaigrette

Chou rouge aux pommes  
locales

## Stick de colin citron

Semoule à la mexicaine

## Chou-fleur en gratin

Semoule Bio

*Plat BIO*

## Yaourt nature sucré

Mimolette

Fraidou

## Cake à l'orange

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

JEUDI | 19  
Jan

## Caviar de betteraves

Duo de saucissons

*saucisson nature et fumé*

Duo choux blanc et rouge

Céleri rémoulade

## Galopin de veau grillé

Crêpe fromage

## Purée de haricots verts

Julienne de légumes

## Cotentin

Tomme blanche  
vieux porche local

Yaourt nature sucré

## Corbeille de fruits

Beignet chocolat noisette

Entremets à la vanille et  
pommes

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 20  
Jan

## Salade verte à la mimolette

Concombre à la pékinoise  
*concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre*

Soupe à l'oignon

Avocat Bio

*Plat BIO*

## Pavé de lieu sauce crème

Cordon bleu

Pommes de terre vapeur

Salsifis

## Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt nature sucré

## Flan vanille caramel

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé



Produits  
locaux



Végétarien



Verger  
EcoRespon



Nouveauté



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef EDOUARD BARETEAU  
et son équipe

fondettes

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LE JOUR DU 

LUNDI | 16  
Jan

Carottes râpées 

Tartiflette

Bûchette mi-chèvre

Compote pommes bananes

MARDI | 17  
Jan

Riz sauce mimorave 

Stick de colin citron 

Chou-fleur en gratin

Mimolette

Liégeois au chocolat

JEUDI | 19  
Jan

Duo de saucissons  
*saucisson nature et fumé*

Galopin de veau grillé

Purée de haricots verts

Cotentin

Beignet chocolat noisette

VENDREDI | 20  
Jan

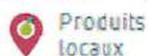
Concombre à la pékinoise  
*concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre*

Pavé de lieu sauce crème 

Pommes de terre vapeur 

Saint-Paulin

Corbeille de fruits 



Produits locaux



Nouveauté



Pêche responsable



Verger EcoRespon



Ce menu est cuisiné par  
le chef EDOUARD BARETEAU  
et son équipe

fondettes

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine