

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame Maternelle



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 20
Nov

Salade verte
aux noix locales



Couscous végétarien



Fraidou

Chocolat liégeois

MARDI | 21
Nov

Macédoine Bio mayonnaise

Poulet sauce poulette

Gratin aux épinards

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



JEUDI | 23
Nov

Salade de pomme
de terre sauce tartare



Torsade et émincé
de volaille sauce normand



Saint-Paulin

Gâteau au yaourt à la vanille



VENDREDI | 24
Nov

Chou blanc local vinaigrette



Nuggets de poisson



Riz Bio
Plat Bio

Bûchette mi-chèvre

Flan vanille caramel



Produit
local



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Nouvelle
recette



Plat
durable



Spécialité
du chef



Pêche
responsabi

Fondettes bis



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe

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
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 20
Nov

**Salade verte
aux noix locales**
Potage poireaux
pommes de terre
Pain de carottes

Couscous végétarien

Saucisse de volaille

Semoule berbère

Légumes de couscous

Fraidou

Yaourt nature sucré

Tomme blanche
vieux porche local

Chocolat liégeois

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

MARDI | 21
Nov

**Salade verte
à la mimolette**
Macédoine Bio mayonnaise
Coquillettes sauce cocktail

Crêpe fromage

Poulet sauce poulette

Gratin aux épinards

Lentilles blondes au jus

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Camembert

Ananas sirop épice

Corbeille de fruits

Crème café

Yaourt aromatisé

JEUDI | 23
Nov

Carottes râpées

Pâté de foie

Salade de pomme
de terre sauce tartare

**Torsade et émincé
de volaille sauce normand**

Acras à la morue

Torsade

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

**Compote pêches
cookies citron chocolat**

Corbeille de fruits

Gâteau au yaourt à la vanille

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 24
Nov

Velouté de tomate

Taboulé aux petits
légumes marinés

Chou blanc local vinaigrette

Riz achard de légumes
riz, Achard de légumes

Nuggets de poisson

Riz Bio

Plat BIO
Julienne de légumes
saveur du midi

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Fondu Président

Corbeille de fruits

Pomme et fondue chocolat

Flan vanille caramel

Yaourt aromatisé



Produit
local



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Nouvelle
recette



Plat
durable



Spécialité
du chef



Pêche
responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe

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

Fondettes bis

elior®

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame Maternelle



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 27
Nov

Penne sauce normande



Saucisse de Toulouse

Chou-fleur en gratin

Brie

Barre bretonne
caramel beurre salé

MARDI | 28
Nov

Cèleri rémoulade Bio

Plat Bio

Hachis Parmentier

Fondu Président

Compote de pommes

JEUDI | 30
Nov

Velouté carotte
coco curcuma



Poulet sauce curry

Semoule berbère

Mimolette

Corbeille de fruits



VENDREDI | 01
Dec

Salade de pommes
de terre au curry

Beignet calamar

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Cake citron

Fondettes bis



Nouvelle
recette



Recette
Signature



Verger
EcoRespon



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe

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

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 27
Nov

Penne sauce normande

Potage aux courgettes

Salade colombienne
haricot rouge, salade, maïs, cœur de palmier

Saucisse de Toulouse

Omelette du randonneur

Chou-fleur en gratin

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Brie

Petit moulé

Corbeille de fruits

Barre bretonne
caramel beurre salé

Pomme gourmande

Yaourt aromatisé

MARDI | 28
Nov

Cèleri rémoulade Bio
Plat Bio

Blanc de poireaux mimosa

Salade verte

Riz à l'indienne

Hachis Parmentier

Riz créole

Carottes rondelles

Fondue Président

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Compote de pommes

Crème aux œufs à la vanille

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

JEUDI | 30
Nov

**Velouté carotte
coco curcuma**

Timbale saharienne
pois chiche, menthe, coriandre, tomate, persil,
Salade verte locale au maïs

Poulet sauce curry

Semoule méditerranéenne

Semoule berbère

Flan de blettes

Mimolette

Fraidou

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Ile flottante

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 01
Dec

Chou blanc vinaigrette

Salade de pommes
de terre au curry

Betterave Bio
Plat BIO

Beignet calamar

Spaghetti houmous
végétarien

Spaghetti

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Coulommiers

Cake citron

Corbeille de fruits

Pêche à la crème

Yaourt aromatisé



Nouvelle
recette



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Produit
local



Spécialité
du chef



Recette
Signature

Fondettes bis



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe

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

elior