


Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 08
Avr

Endives à la mimolette

Concombre local à la crème 

Friand au fromage 

Coquille sauce fromagère au jambon

Sauté de dinde
sauce pois cassés

Coquillettes

Légumes danois

carotte, chou vert, poireau, oignon

Tomme blanche vieux porc local

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Crème dessert praliné

Corbeille de fruits 

MARDI | 09
Avr

Carottes et chou rouge local râpé

Salade anglaise
petits pois, menthe, Bouillon de légumes

Chou-fleur vinaigrette

Roti de porc et son jus 

Semoule à la cantonaise 

Epinards Bio à la crème

Boullgour pilaf

Saint-Paulin

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Riz au lait

Fruits au sirop au fromage blanc

Corbeille de fruits 

JEUDI | 11
Avr

Betteraves

Pâté de foie

Salade verte à la mimolette 

Bœuf bourguignon

Dahl de lentilles
corail et pommes de terre

Petits pois

Coudes

Petit moulé

Camembert

Yaourt nature sucré

Cake citron

Tatin en verrine


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 12
Avr

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivrons

Céleri rémoulade 

Rillettes à la sardine 

Stick de poisson pané 

Omelette nature 

Semoule Bio aux épices

Plat BIO

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Fraidou

Brie

Corbeille de fruits

Eclair au chocolat

Ananas sirop épicié 

 Produit local

 Plat durable


 Verger EcoRespon

 Origine France

 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Recette Signature

 Pêche responsable

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 maternelle

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI 08 Avr	MARDI 09 Avr	JEUDI 11 Avr	VENDREDI 12 Avr
Concombre local à la crème 	Carottes et chou rouge local râpé 	Pâté de foie	Céleri rémoulade 
Coquille sauce fromagère au jambon 	Roti de porc et son jus 	Bœuf bourguignon	Rillettes à la sardine 
Tomme blanche vieux porc local	Epinards Bio à la crème	Coudes	Stick de poisson pané 
Compote de pommes	Saint-Paulin	Petit moulé	Julienne de légumes
	Riz au lait 	Corbeille de fruits 	Yaourt nature sucré
			Eclair au chocolat

-  Produit local
-  Plat durable
-  Origine France
-  Spécialité du chef
-  Verger EcoRespon
-  Recette Signature
-  Pêche responsable

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

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LUNDI | 15
Avr

Salade verte à la mimolette

Houmous de haricots
blancs au curry

Muffin olive mozzarella

Nuggets de volaille

Boulogour à la cantonaise
boulogour, haricot rouge, champignons, julienne

Poêlée brocolis navets pommes de terre

Boulogour pilaf

Fondu Président

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

MARDI | 16
Avr

Taboulé aux petits légumes marinés

Potage de légumes
légume, pomme de terre

Chou rouge local vinaigrette

Penne à la bolognaise

Œufs gratinés au thym et
aux oignons

Julienne de légumes

Lentilles blondes au jus

Yaourt nature sucré

Fraidou

Brie

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

Barre bretonne

Yaourt aromatisé



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 18
Avr

Potage Musard

flageolet, pomme de terre, légume, oignon, creme

Coleslaw

carotte, chou blanc

Pain de potiron sauce aneth

Riz à l'andalouse

riz, Légumes à l'andalouse

Sauté de bœuf aux olives

Riz Bio

Plat BIO

Navets saveur du midi

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Coulommiers

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Smoothie banane
Bio & cannelle

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 19
Avr

Céleri local rémoulade et œuf dur

Achard de légumes
carotte, chou blanc, haricot vert

Mortadelle

Blanquette de colin des îles

Parmentier lentilles
corail pommes de terre

Fondue de poireaux Bio

Plat BIO

Purée de pommes de terre

Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt

Smoothie banane
orange carotte

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé



Produit
local



Plat
végétarien



Nouvelle
recette



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef Edouard
et son équipe


Fondettes bis

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 maternelle

LUNDI | 15 Avr

Salade verte à la mimolette 

Nuggets de volaille

Poêlée brocolis navets pommes de terre 

Fondu Président

Mousse chocolat au lait


MARDI | 16 Avr


Taboulé aux petits légumes marinés

Penne à la bolognaise

Julienne de légumes


Brie

Corbeille de fruits 

 **LE JOUR DU VÉGÉTARIEN**

JEUDI | 18 Avr

Coleslaw
carotte, chou blanc


Riz à l'andalouse 
riz, Légumes à l'andalouse

Yaourt nature sucré

Compote de pommes


VENDREDI | 19 Avr

Mortadelle

Blanquette de colin des îles 

Fondue de poireaux Bio
Plat BIO

Saint-Paulin

Gâteau au yaourt 



 **Produit local**  **Nouvelle recette**  **Verger EcoRespon**  **Plat végétarien**  **Pêche responsable**  **Spécialité du chef**

Ce menu est cuisiné par le chef Edouard et son équipe

Fondettes bis



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