

# ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
			 Repas végétarien	
<b>TABOULÉ</b>	<b>TOMATE MOZZARELLA</b>		<b>TARTE À LA TOMATE ET MOUTARDE</b>	<b>SALADE À L'AVOCAT</b>
<b>PAUPIETTE DE VEAU</b>	<b>OMELETTE AUX HERBES</b>		<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>NUGGETS DE POISSONS</b>
<b>CAROTTES</b>	<b>TORTIS BIO</b>		<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PETITS POIS À L'ÉTUVÉ</b>
	<b>YAOURT NATURE</b>		<b>ABRICOT AU SIROP</b>	<b>CRÈME AU CHOCOLAT</b>


MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
	Repas végétarien 			
<b>SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES</b>	<b>CAROTTES À L'ANANAS</b>		<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
<b>BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE</b>	<b>SAUCE CHEDDARD</b>			
<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>FRITE</b>			
<b>YAOURT BIO YEO</b>	<b>POIRE AU CHOCOLAT</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC AROMATISE</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
 Repas végétarien				
<b>BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES</b>	<b>SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE</b>		<b>TOMATE FETA VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE À LA CRÈME</b>
<b>STEAK HACHÉ DE BOEUF</b>	<b>ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL</b>		<b>NUGGETS POULET</b>	<b>MOULES MARINIÈRES</b>
<b>RIZ BIO</b>	<b>HARICOTS PLATS À LA TOMATE</b>		<b>GRATIN DE COURGETTES</b>	<b>FRITES</b>
<b>COMPOTE DE POMMES FRAISES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>DONUTS</b>	<b>PETIT SUISSE</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------



Repas végétarien

<b>FERIE</b>	<b>MOUSSE DE FOIE</b>		<b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</b>	<b>TRANCHE DE MELON</b>
	<b>BOLOGNAISE</b>		<b>ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE</b>	<b>GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE</b>
	<b>PATES</b>		<b>CAROTTES VICHY</b>	
	<b>YAOURT AROMATISE</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>PUDDING AU CHOCOLAT</b>

**MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT**



# ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
	 Repas végétarien			
<b>SALADE GRECQUE</b>	<b>OEUF MIMOSA</b>		<b>FRIAND AU FROMAGE</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>
<b>BOULETTES D'AGNEAU À LA CATALANE</b>	<b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b>		<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>ROUGAIL DE POISSON</b>
<b>MACARONIS BIO</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>			<b>Frites</b>
<b>YAOURT BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		<b>GLACE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 07 juin

mardi 08 juin

mercredi 09 juin

jeudi 10 juin

vendredi 11 juin



Repas végétarien

<b>SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS</b>	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>		<b>TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL MOZZARELLA</b>	<b>TRANCHE DE MELON</b>
<b>GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE</b>		<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>	<b>FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON</b>
<b>POÊLÉE DE COURGETTES</b>	<b>FRITES</b>		<b>EPINARDS BÉCHAMEL</b>	<b>RIZ BIO</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>		<b>PÂTISSERIE</b>	<b>YAOURT BIO YEO</b>

*MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*



# ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
	 Repas végétarien			
<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>		<b>CAKE AUX OLIVES</b>	<b>SALADE PIÉMONTAISE</b>
<b>STEAK HACHÉ POELÉE</b>	<b>BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE</b>		<b>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE</b>	<b>BEIGNET DE CALAMARS</b>
<b>POMMES NOISETTES</b>	<b>COQUILLETTE BIO</b>		<b>COURGETTES SAUTÉES</b>	<b>FLEURETTE DE BROCOLIS</b>
<b>GLACE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>YAOURT NATURE BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Repas végétarien				
TRANCHE DE MELON	BETTERAVES BIO AUX POMMES		TABOULÉ À LA MENTHE	ROSETTE CORNICHONS
ROTI DE PORC AU JUS	TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA		SAUTÉ DE POULET DU GERS BASQUAISE	BLANQUETTE DE SAUMON
SEMOULE	PETITS POIS AU JUS		RATATOUILLE	BLÉ
COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS		GLACE	FRUIT DE SAISON BIO

