


COLLEGE 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 				
TABOULÉ	TOMATE MOZZARELLA		TARTE À LA TOMATE ET MOUTARDE	SALADE À L'AVOCAT
SALADE PIÉMONTAISE	RADIS NOIRS RAPÉS		FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE
SALADE DE RIZ	CAROTTES RÂPÉES À L'ANETH		PIZZA	CHOU BLANC AUX RAISINS
PAUPIETTE DE VEAU	OMELETTE AUX HERBES		SAUCISSE DE TOULOUSE	NUGGETS DE POISSONS
CORDON BLEU	TARTE À L'OIGNON		BOCHETTE DE DINDE	MERGUEZ GRILLÉES
CAROTTES	TORTIS BIO		SEMOULE BIO	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ
PURÉE	COURGETTES SAUTÉES		LÉGUMES COUSCOUS	RIZ
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PECHE FAÇON MELBA	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPÉ		TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	ILE FLOTTANTE		GATEAU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT




Bon Appétit

COLLEGE 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 				
SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES SALADE DE RIZ À L'OEUF TABOULÉ	CAROTTES À L'ANANAS CÉLERI À LA GRAINE DE MOUTARDE TOMATE AU PESTO		FERIE	PONT
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE ESCALOPE DE DINDE	SAUCE CHEDDARD PANÉ ÉPINARD FROMAGE			
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS BOULGOUR A LA TOMATE	FRITE CAROTTES PERSILLÉES			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO YEO LIÉGEOIS AU CAFÉ OEUF A LA NEIGE ET CREME ANGLAISE	POIRE AU CHOCOLAT POMME ROTIE AU SPÉCULOOS COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP			

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



api



Bon Appétit



COLLEGE 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 				
BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES	SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE		TOMATE FETA VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA CRÈME
MACÉDOINE AU SURIMI	SALADE D'HARICOTS BLANCS AU CHORIZO		SALADE VERTE FROMAGÈRE	SALADE À L'AVOCAT VINAIGRETTE
CAVIAR DE CAROTTES MIEL COCO CUMIN	TABOULÉ AU QUINOA		RADIS BEURRE	FRISÉE AUX OIGNONS
STEAK HACHÉ DE BOEUF	ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL		NUGGETS POULET	MOULES MARINIÈRES
FILET DE COLIN BASQUAISE	BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS		QUICHE AU FROMAGE	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE
RIZ BIO	HARICOTS PLATS À LA TOMATE		GRATIN DE COURGETTES	Frites
CAROTTES VICHY	POMMES BOULANGÈRES		NOUILLES	PETITS POIS À LA PROVENÇALE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMMES FRAISES	FRUIT DE SAISON		DONUTS	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON
ABRICOT AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON


MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE 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 
FERIE	MOUSSE DE FOIE ROSETTE CORNICHONS JAMBON BLANC BEURRE		SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON SALADE DE LENTILLES SALADE DE PÂTES AU PESTO	TRANCHE DE MELON CAROTTES RÂPÉES AU CUMIN SALADE DE TOMATES À L'ESTRAGON
	BOLOGNAISE CARBONARA		ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SAUTÉ DE BOEUF À L'ESPAGNOLE	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE QUICHE LORRAINE
	PATES TOMATES PROVENÇALES		CAROTTES VICHY FLAGEOLETS	EPINARDS BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	ORANGE BIO FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	PUDDING AU CHOCOLAT TAPIOCCA À LA VANILLE SEMOULE AUX RAISINS SECS


MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE 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				
SALADE GRECQUE RADIS BEURRE SALADE COMPOSÉE	OEUF MIMOSA HOUMOUS SALADE OEUFS CROÛTONS		FRIAND AU FROMAGE PIZZA REINE SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES TRANCHE DE MELON CONCOMBRE A LA CREME
BOULETTES D'AGNEAU À LA CATALANE SAUTÉ DE DINDE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN CREPE AU FROMAGE		SAUCISSE DE TOULOUSE PAUPIETTE DE VEAU	ROUGAIL DE POISSON NOIX DE JOUE DE BOEUF
MACARONIS BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO		TOMATE À LA PROVENÇALE LENTILLES CUISINÉES	Frites GRATIN DE CHOUX-FLEURS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS BANANE AU CHOCOLAT ABRICOT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON		GLACE CRÈME A LA VANILLE LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE 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 									
SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	BETTERAVES ROUGES BIO			TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL MOZZARELLA				TRANCHE DE MELON	
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE COMPOSÉE			PIZZA DU CHEF				CONCOMBRE VINAIGRETTE	
SALADE DE COEUR DE PALMIER	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE			QUICHE AU FROMAGE				TRANCHE DE PASTÈQUE	
GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE			ROTI DE PORC AU JUS				FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON	
TARTE À LA TOMATE	DUO CHIPOLATAS MERGUEZ			FILET DE COLIN SAUCE BALINAISE				ESCALOPE DE DINDE	
POÊLÉE DE COURGETTES	Frites			EPINARDS BÉCHAMEL				RIZ BIO	
POMMES VAPEUR	DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE			GRATIN DE MACARONIS				RATATOUILLE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
FRUIT DE SAISON BIO	GLACE VANILLE/FRAISE			PÂTISSERIE				YAOURT BIO YEO	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON			PÂTISSERIE				FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON			PÂTISSERIE				FRUIT DE SAISON	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT




Bon Appétit

COLLEGE 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									
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		TRANCHE DE PASTÈQUE				CAKE AUX OLIVES		SALADE PIÉMONTAISE	
TRANCHE DE MELON		SALADE COMPOSÉE				QUICHE THON CURRY		TABOULÉ	
SALADE D'AVOCAT		LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS				WRAPS AUX LÉGUMES		SALADE DE PÂTES	
STEAK HACHÉ POELÉE		BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE				CUISSÉ DE POULET DU GERS ROTIE		BEIGNET DE CALAMARS	
BROCHETTE DE POISSON PANÉ		TOMATE FARCIE				BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE		ROTI DE PORC	
POMMES NOISETTES		COQUILLETTE BIO				COURGETTES SAUTÉES		FLEURETTE DE BROCOLIS	
LÉGUMES SAUTÉS		RATATOUILLE				PURÉE DE POMMES DE TERRE		RIZ BASMATI	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
GLACE		FRUIT DE SAISON				PATISSERIE		FRUIT DE SAISON BIO	
CRÈME CARAMEL		FRUIT DE SAISON				PATISSERIE		FRUIT DE SAISON	
LIÉGEOIS CAFÉ		FRUIT DE SAISON				PATISSERIE		FRUIT DE SAISON	


MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



Bon Appétit

COLLEGE 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 COLESLAW LÉGUMES CROQUANTS SAUCE FROMAGE BLANC	BETTERAVES BIO AUX POMMES GASPACHO CÉLERI RÉMOULADE		TABOULÉ À LA MENTHE SALADE DE QUINOA SALADE DE POMME DE TERRE MAIS TOMATE	ROSETTE CORNICHONS SAUCISSON À L'AIL PATÉ DE CAMPAGNE
ROTI DE PORC AU JUS BOULE D'AGNEAU	TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA PANÉ FROMAGER		SAUTÉ DE POULET DU GERS BASQUAISE OMELETTE AUX HERBES	BLANQUETTE DE SAUMON CORDON BLEU
SEMOULE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PETITS POIS AU JUS COQUILLETES BIO		RATATOUILLE FRITE	BLÉ COURGETTES SAUTÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS CRUMBLE AUX POMMES COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	SALADE DE FRUITS FRAISES FRUIT DE SAISON		GLACE PANNA COTTA FRUITS ROUGES CAKE AUX FRUITS MAISON	FRUIT DE SAISON BIO FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON

