

COLLEGE NOTRE DAME

api
Conception CréApi

	lundi 03-sept	mardi 04-sept	jeudi 06-sept	vendredi 07-sept
Entrées	TOMATE À L'ÉCHALOTE CONCOMBRE À LA CRÈME SALADE VERTE COMPOSÉE	BETTERAVE À LA VINAIGRETTE CÉLERIS À L'ORANGE ET OLIVES MACÉDOINE MAYONNAISE	ŒUF DUR MAYONNAISE SARDINE À LA TOMATE TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE COLESLAW TRANCHE DE MELON TRANCHE DE PASTÈQUE
Viandes	CUISSE DE POULET DU GERS STEAK HACHÉ DE VEAU	BŒUF COCOTTE COLIN AUX HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE BLANQUETTE DE VEAU	FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE AIGUILLETTE DE POULET AU BASILIC
Accompagnements	COQUILLETES ÉPINARD À LA CRÈME	Frites HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LENTILLES PAYSANNES CAROTTES PERSILLÉES	RIZ RATATOUILLE
Produits laitiers	FROMAGE ou LAITAGE			
Desserts	BEIGNET AUX POMMES ÉCLAIR CHOCOLAT DONUT'S	COMPOTE DE POMME POIRE AU SIROP COCKTAIL DE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES ILE FLOTTANTE FLAN CAMEL

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.*

COLLEGE NOTRE DAME

DEJEUNER

	lundi 10-sept	mardi 11-sept	jeudi 13-sept	vendredi 14-sept
Entrées	CAROTTES RAPÉES	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE AU THON	SALADE D'HARICOTS VERTS
	GASPACCHO DE TOMATE	PIZZA AU FROMAGE	CHOUX CHINOIS AU CURRY	CÉLERI RÉMOULADE
	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	CAKE AUX OLIVES MAISON	DUO DE MELON ET PASTÈQUE	SALADE D'ASPERGES
Viandes	BOULETTES D'AGNEAU	BROCHETTE DE POISSON BEURRE BLANC	OMELETTE AU FROMAGE	CALAMARS À LA PROVENÇALE
	ESCALOPE DE PORC LOCAL	STEAK HACHÉ DE BŒUF	SAUTÉ DE POULET DU GERS AUX CHAMPIGNONS	CRÊPE JAMBON FROMAGE
Accompagnements	SEMOULE	PENNES	POMMES SAUTÉES	RIZ PILAF
	BROCOLIS AUX AMANDES	DUO DE COURGETTES	PURÉE DE CAROTTES	BRUNOISE DE LÉGUMES
Produits laitiers	FROMAGE ou LAITAGE			
Desserts	CRÈMES DESSERT VARIÉS	FRUIT DE SAISON	GATEAU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON
	CHOCOLAT LIÉGEOIS	FRUIT DE SAISON	QUATRE-QUARTS	FRUIT DE SAISON
	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CHAUSSON AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

COLLEGE NOTRE DAME

DEJEUNER

api
Conception CréApi

	lundi 17-sept	mardi 18-sept	jeudi 20-sept	vendredi 21-sept
Entrées	SALADE PIÉMONTAISE	TOMATE À LA MOZARELLA BASILIC	MACÉDOINE DE LÉGUMES	ROSETTE
	SALADE DE POIS CHICHE AU CUMIN	RADIS BEURRE	SALADE DE SOJA À L'ANANAS	MOUSSE DE CANARD
	SALADE DE PATES	ENDIVES AUX NOIX	SALADE DE MAIS	PATÉ DE CAMPAGNE
Viandes	CHIPOLATAS	AILERONS DE VOLAILLE	SAUTÉ D'AGNEAU	POISSON PANÉ SAUCE BÉARNAISE
	BROCHETTE DE DINDE	OMELETTE PIPERADE	JAMBON D'AUCH GRILLE	TARTE AU BLEU
Accompagnements	TORTIS	BLÉ AU CURRY	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	POMMES VAPEUR
	CHOU-FLEUR À LA BÉCHAMEL	RATATOUILLE	JULIENNE DE LÉGUMES	DUO CAROTTES ET NAVET
Produits laitiers	FROMAGE ou LAITAGE			
Desserts	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP
	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	ANANAS
	FRUIT DE SAISON	FAR BRETON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

COLLEGE NOTRE DAME

DEJEUNER

	lundi 24-sept	mardi 25-sept	jeudi 27-sept	vendredi 28-sept
Entrées	CHOU-FLEUR AU CURRY SALADE DE CŒUR DE PALMIER FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	COLESLAW SALADE CAESAR MÂCHES AU CHEDDAR	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE POMELOS SALADE DE CHÈVRE	PIZZA REINE CRÊPE AU FROMAGE NEMS
Viandes	SAUCE BOLOGNAISE MERLU À L'ESTRAGON	CHEESBURGER FISH & CHIPS	SAUTÉ DE BŒUF ESCALOPE DE PORC LOCAL	POISSON À LA BORDELAISE ÉMINCÉE DE DINDE
Accompagnements	SPAGHETTIS POÉLÉE DE LÉGUMES	FRITES TOMATE À LA PROVENÇALE	PURÉE HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ BLANC PETITS POIS CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE ou LAITAGE			
Desserts	FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	SUNDAE BROWNIE MAISON DONUT'S	POIRE AU CHOCOLAT PÊCHE FÇON MELBA COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

COLLEGE NOTRE DAME



	lundi 01-oct	mardi 02-oct	jeudi 04-oct	vendredi 05-oct
Entrées	TRANCHE DE MELON SALADE GRECQUE SALADE VERTE À LA MIMOLETTE	SALADE NIÇOISE ASPERGES EN SALADE MEXICAINE	ROULADE DE VOLAILLE TERRINE DE SAUMON ŒUF DUR MAYO	CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS TOMATE MAÏS À L'ÉCHALOTE RADIS BEURRE
Viandes	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ESCALOPE DE DINDE	KEEBAB DE POULET MOULES À LA MARINIÈRE	ROTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE SAUTÉ DE VEAU MARENGO	BEIGNET DE POISSON ET CITRON CERVELAS OBERNOIS
Accompagnements	LENTILLES CAROTTES PERSILLÉES	Frites JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOT BLANC À LA TOMATE ÉPINARD À LA CRÈME	RIZ À LA TOMATE HARICOT BEURRE PERSILLÉ
Produits laitiers	FROMAGE ou LAITAGE			
Desserts	GAUFRE LIÉGEOISE ÉCLAIR CHOCOLAT TARTE AUX POIRES	COMPOTE DE POMMES POMME AU FOUR MOSAÏQUE DE FRUIT DE SAISONS	FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	SUISSE AUX FRUITS DE SAISON FROMAGE BLANC À LA PÊCHE PANA COTTA

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

COLLEGE NOTRE DAME



	lundi 08-oct	mardi 09-oct	jeudi 11-oct	vendredi 12-oct
Entrées	ENDIVES AUX DÈS DE JAMBON	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVE À LÉCHALOTE	TOMATE AU THON
	SALADE SOLEIL (TOMATE, MIMOLETTE, MAÏS)	FEUILLETÉ HOT DOG	POIREAUX VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA CRÈME
	SALADE VERTE COMPOSÉE	PIZZA AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS VERTS MIMOSA	SALADE VERTE AUX CROUTONS
Viandes	STEAK HACHÉ DE BŒUF	BŒUF COCOTTE STROGONOFF	CUISSE DE POULET DU GERS BASQUAISE	BRANDADE DE POISSON
	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	BROCHETTE DE POISSON	OMELETTE AU FROMAGE	TARTE AU FROMAGE
Accompagnements	PENNES	POMMES SAUTÉES	RIZ	PURÉE
	COURGETTES SAUTÉES	PURÉE DE CAROTTES	RATATOUILLE	PETITS POIS AU JUS
Produits laitiers	FROMAGE ou LAITAGE			
Desserts	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU FONDANT CHOCO/COCO	FRUIT DE SAISON
	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

COLLEGE NOTRE DAME

api

Conception CréApi

	lundi 15-oct	mardi 16-oct	jeudi 18-oct	vendredi 19-oct
Entrées	TABOULÉ POMMES DE TERRE AU THON SALADE DE PATES	SALADE D'AVOCAT AUX AGRUMES CHOUX CHINOIS AUX LARDONS MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS		JAMBON BLANC PATÉ EN CROUTE RILLETTE
Viandes	MERGUEZ CORDON BLEU	BOULETTE DE BŒUF HOKI AU CITRON		POISSON MEUNIÈRE ET CITRON BLANC DE DINDE AU MIEL
Accompagnements	GNOCCHI HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FRITES TOMATES AU FOUR		BLÉ BROCOLIS
Produits laitiers	FROMAGE ou LAITAGE			
Desserts	FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	CRÈMES DESSERT VARIÉS ENTREMETS À LA VANILLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS DE SAISON		MOSAÏQUE DE FRUITS DE SAISON COMPOTE DE PÊCHE BANANE AU FOUR

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.