


# 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 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Repas végétarien 				
SALADE DE RIZ	SALADE VERTE MIMOSA	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	FEUILLETÉ À LA VIANDE	COLESLAW
SALADE DE POIS CHICHES	CHOU ROUGE AUX POMMES	1/2 POMELOS	TARTE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
SALADE DE PÂTES	ENDIVE AUX NOIX	SALADE VERTE AU THON	PIZZA AUX CHAMPIGNONS	VELOUTÉ DUBARRY
STEAK HACHÉ	PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PORC AU CARMEL	PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE
CERVELAS AUBERNOIS	QUICHE AUX POIREAUX	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN COCO CURRY	MERGUEZ
ÉPINARDS BÉCHAMEL	MACARONI	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA	<b>SEMOULE BIO</b>
POMMES VAPEUR	CAROTTE VICHY	POMMES DE TERRE RÔTIÉS	RIZ PILAFF	LÉGUMES COUSCOUS
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
FRUIT DE SAISON	POIRE CARMEL AU BEURRE SALÉ	<b>ORANGE BIO</b>	CRÈME DESSERT CARMEL	GALETTE DES ROIS
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	CHOU À LA CRÈME VANILLE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE	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 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
			Repas végétarien 	
<b>ENDIVES AU JAMBON</b>	<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>	<b>SALADE CROUTONS FROMAGE</b>	<b>CRÊPE AU FROMAGE</b>	<b>BETTERAVES BIO AUX POMMES</b>
<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS</b>	<b>1/2 POMELOS</b>	<b>TARTE AUX LÉGUMES</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>
<b>CHOU BLANC MAYONNAISE</b>	<b>SALADE DE PÂTES</b>	<b>MACHE AUX NOIX</b>	<b>CAKE AUX OLIVES</b>	<b>POIREAUX MIMOSA</b>
<b>BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS</b>	<b>RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>POISSON PANÉ ET CITRON</b>
<b>TARTE AUX OIGNONS</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>	<b>CALAMARS À LA ROMAINE</b>	<b>PIZZA AU FROMAGE</b>	<b>STEAK HACHÉ</b>
<b>FRITES</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>TORTIS BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>
<b>HARICOTS PLATS</b>	<b>BLE PILAFF</b>	<b>CHOU ROMANESCO</b>	<b>FRICASSÉE DE CÉLERI AU CURRY</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT BIO</b>	<b>BANANE BIO</b>
<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>POMME AU FOUR AUX SPÉCULOOS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>BANANE CREME ANGLAISE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>POIRE AU CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>PANNA COTTA AU COULIS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>


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 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
 Repas végétarien				
CAROTTES RAPEES À L'ORANGE	OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE MAIS
CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSEE	SALADE ENDIVE ET POMME	JULIENNE DE BETTERAVES	ENDIVES AUX NOIX
SALADE ENDIVE AU GRUYÈRE	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	CELERI ANANAS VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS	COLESLAW
SAUCISSE DE TOULOUSE ARTISANALE ET LOCALE	BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE	CORDON BLEU	BOURGUIGNON DE BOEUF	FILET DE LIEU MARINADE
EMINCÉ DE DINDE AU CURRY	CREPE AUX CHAMPIGNONS	POISSON BORDELAISE	QUICHE LORRAINE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE
LENTILLES AU JUS	<b>SEMOULE BIO</b>	PURÉE MAISON	CAROTTES PERSILLÉES	Frites
HARICOTS VERTS PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX	POELÉE DE COURGES	<b>FUSILI BIO</b>	ENDIVES BRAISÉES
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
COMPOTE POMME	FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE	YAOURT FERMIER	<b>ORANGE BIO</b>
COCKTAIL DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	MOELLEUX AUX FRUITS MAISON	CREME VANILLE	FRUITS DE SAISON
POIRE POCHÉE CHOCOLAT	DUO POIRES POMMES	TARTE POMME BANDE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUITS 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 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Repas végétarien				
<b>TABOULÉ MENTHE</b> <b>SALADE DE POMME DE TERRE, MAÏS ET OEUF</b> <b>SALADE DE RIZ AUX OLIVES</b>	<b>MACEDOINE MAYONNAISE</b> <b>SALADE COEUR DE PALMIER SURIMI</b> <b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>	<b>CAROTTES RAPÉES ORANGE</b> <b>DUO CELERI POMME RÂPÉS</b> <b>SALADE ENDIVE ET NOIX</b>	<b>PIZZA AU FROMAGE</b> <b>FRIAND AU FROMAGE</b> <b>CAKE CHARCUTIER</b>	<b>COLESLAW</b> <b>SALADE VERTE OLIVES</b> <b>CREMEUX DE LENTILLES</b>
<b>LASAGNE DE LÉGUMES</b> <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES (VO)</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b> <b>STEAK HACHÉ AUX OIGNONS</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE</b> <b>FILET DE COLIN PANÉ</b>	<b>FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE</b> <b>SAUTE DE PORC AU CURCUMA</b>
<b>BROCOLIS PERSILLÉS</b> <b>MACARONI</b>	<b>POMMES NOISETTE</b> <b>COTE DE BLETTES TOMATE</b>	<b>RIZ BIO GACHUCHA</b> <b>ENDIVES BRAISÉES</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLADE</b> <b>LENTILLES CUISINÉES</b>	<b>BOULGOUR</b> <b>PETITS POIS CAROTTES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>SALADE DE FRUITS</b> <b>FRUIT DE SAISON</b> <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>YAOURT BIO YEO</b> <b>LIEGEOIS VANILLE</b> <b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>POIRE BELLE HELENE</b> <b>POMME AU FOUR</b> <b>COMPOTE DE PECHE</b>	<b>BANANE BIO</b> <b>FRUITS DE SAISON</b> <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b> <b>QUARTIERS DE POMME CAMEL</b> <b>ANANAS AU SIROP</b>


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 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
 Repas végétarien				
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>  CELERI ET POMMES  CAROTTES RAPÉES	SALADE DE QUINOA  SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF  SALADE DE RIZ	PAMPLEMOUSSE  COLESLAW  CHOU BLANC MAYONNAISE	FRIAND FROMAGE  PIZZA REINE  CAKE OLIVES JAMBON	SALADE FROMAGERE  SALADE D'ENDIVES POMMES  CHOU ROUGE AUX AROMATES
SAUTÉ DE BOEUF PAPRIKA  HOKI MARINADE AGRUMES	DALH DE LENTILLES BLONDES  TARTE AUX OIGNONS	BURGER DE VEAU AU CHEDDAR  ECHINE DE PORC MOUTARDE	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA  STEAK HACHÉ BOEUF KETCHUP	NUGGET'S DE POISSON  CHIPOLATAS ROTIES
<b>SEMOULE BIO</b>  CAROTTES PERSILÉES	HARICOTS VERTS  <b>RIZ BIO</b>	SPAGHETTI  CHOU-FLEUR À LA CRÈME	PURÉE DE POTIRON  POMMES DE TERRE VAPEUR	EPINARDS AU CURRY  BLÉ PILAFF
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>YAOURT BIO YEO</b>  CREME DESSERT CHOCOLAT  FLAN NAPPE CARMEL	FRUITS DE SAISON  FRUITS DE SAISON  SMOOTHIE FRUITS ROUGES	POMME ROTIE AU CARMEL  ANANAS ROTI SPECULOS  COMPOTE DE POMMES POIRES	<b>BANANE BIO</b>  FRUITS DE SAISON  FRUITS DE SAISON	CREPE DE LA CHANDELEUR  TARTE AUX POMMES  ECLAIR AU CHOCOLAT


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 08 février		mardi 09 février		mercredi 10 février		jeudi 11 février		vendredi 12 février	
		Repas végétarien 							
JULIENNE DE CAROTTES	<b>BETTERAVES BIO</b>	SALADE VERTE ET GOUDA	SALADE ENDIVE GOUDA	ROSETTE ET CORNICHONS					
CHOU BLANC POMMES	SALADE DE PATES MIMOSA	CELERI REMOULADE	SALADE FROMAGERE	SAUCISSON AIL					
SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ MAIS OLIVES	PAMPLEMOUSSE	SALADE SOJA POIVRONS	PATÉ DE CAMPAGNE					
SAUTÉ PORC À L'ANANAS	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF POIVRADE	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE AUX HERBES	FILET MEUNIERE ET CITRON					
BOULETTES D'AGNEAU ORIENTALE	BOUCHÉE A LA REINE VEGETARIENNE	COLIN EN CROUTE D'HERBES	TORTILLA FAÇON PORTUGAISE	STEAK HACHÉ DE BOEUF					
<b>SEMOULE BIO</b>	PURÉE DE CAROTTES	RIZ AUX EPICES DOUCES	Frites	HARICOTS PLATS SAUTÉS					
LEGUMES COUSCOUS	POMME VAPEUR	ENDIVES BRAISÉES	CHOUX DE BRUXELLES	<b>COQUILLETES BIO</b>					
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
YAOURT FERMIER	<b>ORANGE BIO</b>	SALADE D'AGRUMES	PECHE CHANTILLY	SMOOTHIE BANANE KIWI					
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON					
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON					

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

