

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 06
Jan

Salade de lentilles


Coleslaw

Haut de cuisse de poulet rôti


Choux-fleurs persillés

Potatoes roty


Croûte noire

Pomme bicolore Local 

MARDI | 07
Jan

Potage de légumes
frais Local 

Rillettes à la sardine

Rôti de porc Label sauce
dijonnaise 


Haricots beurre saveur du jardin

Flageolets à la tomate


Yaourt nature

Galette des rois framipane

JEUDI | 09
Jan

Carottes râpées Local 

Potage au potiron

Saute de bœuf RAV 

Penne

Petits pois

Vache qui rit

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

VENDREDI | 10
Jan

Haricots verts en salade

Iceberg à la vinaigrette d'agrumes

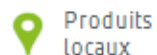
Omelette nature

Riz créole

Gratin de légumes
julienne de légumes, emmental, Sauce

Coulommiers

Salade de fruits



Produits
locaux



Label
Rouge



Viande
racée



Ce menu est cuisiné par
le chef Mr RAHMANI Foued
et son équipe

Ecole Notre Dame de Lorette



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  végé


LUNDI | 13
Jan

Velouté de poireaux
et pommes de terre

Champignons en salade

Macaroni au cheddar et dinde

Yaourt nature Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits Local 

MARDI | 14
Jan

Salade verte

Betteraves

Tartiflette végétarienne
aux champignons Bio


Coulommiers

Ananas

JEUDI | 16
Jan

Chou blanc Bio
Plat BIO

Terrine de légumes

Steak haché 

Boulgour pilaf

Ratatouille Bio
Plat BIO

Gouda

Banane chocolat

VENDREDI | 17
Jan

Avocat calédonien

Choux-fleurs Bio vinaigrette
Plat BIO

Brandade de morue

Salade verte

Camembert

Compote de fruits mélangés



Produits
locaux



Origine
France



Ce menu est cuisiné par
le chef Mr RAHMANI Foued
et son équipe

Ecole Notre Dame de Lorette



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 20
Jan

Pamplemousse

Poireaux vinaigrette

Cuisse de poulet rôtie

Purée de pommes de terre

Poêlée de Guyane
céleri, carotte, champignons


Saint-Paulin

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MARDI | 21
Jan

Potage cultivateur
légumes pour potage, pommes de terre

Concombre Bio
Plat BIO

Sauté de bœuf
Label à la provençale 


Julienne de légumes

Riz créole

Fromage blanc

Corbeille de fruits

JEUDI | 23
Jan

Carottes râpées 

Toast et tartare de tomate

Rôti de dinde au jus

Haricots verts


Blé


Gouda

Compote de pommes Bio
Plat BIO

VENDREDI | 24
Jan

Toast méditerranéen

Filets de hareng et pommes à l'huile 

Penne tandoori 

Bûchette mi-chèvre

Tartelette aux poires



Label Rouge



Produits locaux



Poisson frais



Végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef Mr RAHMANI Foued
et son équipe

Ecole Notre Dame de Lorette



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 27
Jan

Œufs durs mayonnaise


Potage tomates vermicelles

Omelette nature

Carottes et navets

Semoule

Mimolette

Corbeille de fruits Local 

MARDI | 28
Jan

Salade aux cœurs d'artichauts

Blé à la provençale

Pilon de poulet rôti

Purée de pommes de terre

Fondue de poireaux

Yaourt nature Bio
Plat BIO

Tarte aux pommes

JEUDI | 30
Jan

Betteraves en salade


Chou rouge vinaigrette Bio
Plat BIO

Bœuf sauté aux oignons


Riz Bio
Plat BIO

Chop suey de légumes
champignons, carotte, courgette, poivron,

Tomme blanche

Corbeille de fruits Local 

VENDREDI | 31
Jan

Carottes râpées Local 

Salade verte aux croûtons


Longe de porc aux herbes

Purée de potiron

Penne au beurre

Bleu

Corbeille de fruits

 Produits locaux



Ce menu est cuisiné par
le chef Mr RAHMANI Foued
et son équipe

Ecole Notre Dame de Lorette

elior 

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


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Vége

LUNDI | 03
Fev

Salade verte mimosa


Salade de lentilles bûchette et miel

Emincé de dinde
Label aux maïs 

Petits pois

Semoule


Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Local 

MARDI | 04
Fev

Concombres et carottes Bio
Plat BIO

Salade de pois chiches

Nuggets de blé 

Torti

Ratatouille

Camembert

Poire au chocolat

Animation

JEUDI | 06
Fev

Champignons et tomates
émincées

Taboulé

Escalope de dinde

Lentilles

Brocolis

Cotentin

Crêpe au sucre

VENDREDI | 07
Fev

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Potage aux légumes

Spaghetti à l'espagnole
chorizo, emmental, spaghetti, ratatouille,

Petits suisses natures sucrés

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



Label Rouge



Produits locaux



Végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef Mr RAHMANI Foued
et son équipe

Ecole Notre Dame de Lorette



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 24
Fev

Salade de pois chiches


Soupe aux vermicelles

Chipolatas grillées

Epinards à la béchamel

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Local 

MARDI | 25
Fev

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Terrine de légumes

Rôti de veau

Penne

Petits pois

Saint-Paulin

Corbeille de fruits

JEUDI | 27
Fev

Taboulé

Velouté de légumes

Hachis Parmentier

Salade verte

Fraidou

Salade de fruits

VENDREDI | 28
Fev

Endives vinaigrette

Toast et tartarine de légumes


Œufs durs gratinés sauce aurore

Semoule

Ragoût de légumes
chou vert, navets, carotte, coriandre, Bouillon

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

 Produits locaux



Ce menu est cuisiné par
le chef Mr RAHMANI Foued
et son équipe

Ecole Notre Dame de Lorette

elior 


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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02
Mar

Tomate Bio à la vinaigrette
Plat BIO


Endives aux pommes vinaigrette

Jambon blanc
(label) savoyard 

Haricots verts

Flageolets

Fromy

Corbeille de fruits Local 

MARDI | 03
Mar

Salade Marco Polo

Toast méditerranéen

Sauté de bœuf sauce tomates
poivrons

Courgettes saveur du midi

Pommes grenailles aux épices

Emmental

Ananas

LE JOUR DU 

JEUDI | 05
Mar

Pamplemousse


Velouté d'asperges

Crêpe au fromage

Semoule

Choux-fleurs persillés

Yaourt nature Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits Local 

VENDREDI | 06
Mar

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Salade verte aux agrumes

Filet de colin

Julienne de légumes

Purée de pommes de terre

Cotentin

Riz au lait aux
éclats de framboise



Label
Rouge



Produits
locaux



Ce menu est cuisiné par
le chef Mr RAHMANI Foued
et son équipe

Ecole Notre Dame de Lorette



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