





CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ÉCOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULÉE

Semaine du 02 au 03 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE			Sauté de poulet  Sauce Vallée d'auge	Gratin de poisson
LÉGUME			Petits pois carottes	Poêlée wok
FÉCULENT			Pommes de terre au beurre	Riz pilaf
FROMAGE LAITAGE			Emmental	Mimolette
DESSERT			Fromage blanc au coulis de fruits rouges Brownie Fruit de saison 	Salade de fruits frais Flan patissier  Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



POISSON FRAIS



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PÂTISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL














NOUVELLE RECETTE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille 	Sauté de porc  A la dijonnaise	Nugget's à l'emmental  Sauce ketchup	Dos de colin  Sauce provençale
LÉGUME	Piperade	Purée de carottes	Haricots verts 	Poêlée de courgettes
FÉCULENT	Semoule	Pommes de terre rissolées	Frites	Riz 
FROMAGE LAITAGE	Gouda	Camembert	Cantadou	Edam
DESSERT	Fromage frais vanillé à la pêche  Crème saveur chocolat Fruit de saison	Ananas roti à la menthe et citron vert  Crème dessert au caramel Fruit de saison 	Cheesecake en verrine  Mousse au chocolat Fruit de saison	Panacotta aux fruits exotiques Fromage blanc au miel Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



POISSON FRAIS



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PÂTISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL












NOUVELLE RECETTE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara	Rôti de dinde Basquaise	Pizza Aux 3 fromages 	Poisson pané Sauce nantua
LÉGUME	Poêlée de légumes	Ratatouille		Julienne de légumes
FÉCULENT	Torsades	Semoule	Salade verte 	Cœur de blé
FROMAGE LAITAGE	Emmental 	Mimolette	Vache qui rit	Cantal
DESSERT	Verrine de poire à la cannelle & spéculoos  Velouté aux fruits Fruit de saison 	Coupe de fraises mentholées & chantilly  Yaourt nature sucré Fruit de saison	Compote de pommes  Gâteau Nantais maison  Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés Beignet aux pommes Fruit de saison

LEGENDE :

 BIO

 FRAICHE & FRANCAISE


 FRAIS & LOCAL

 LOCAL & BIO

 PATISSERIE DU CHEF

 NOUVELLE RECETTE

 POISSON FRAIS

 SAISON










 VBF

 VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ÉCOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULÉE

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse chipolatas A la Dijonnaise	Bœuf Aux carottes 	Boulette de soja  Tomate basilic	Dos de colin  Sauce citron
LÉGUME	Duo de haricots 	Battonnière de légumes	Salade verte	Courgettes braisées 
FÉCULENT	Pommes de terre	Pommes de terre sautées	Lentilles	Riz créole
FROMAGE LAITAGE	St Paulin	Edam 	Tomme noire	Saint Morêt
DESSERT	Fromage blanc sucré Abricots au sirop Fruit de saison	Tarte aux pommes  Entremets au caramel Fruit de saison 	Brownie aux noix  Poire cuite au chocolat Fruit de saison	Fromage frais au chocolat blanc & brisures de crunch  Mango smoothie Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



POISSON FRAIS



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PÂTISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL









NOUVELLE RECETTE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ÉCOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULÉE

Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Pâtes A la bolognaise 	Aiguillette de poulet  A la crème	Couscous Végétarien 	Beignet de poisson Sauce tartare
LÉGUME	Carottes à la vapeur 	Poêlée de Champignons	Ratatouille	Gratin de chou-fleur 
FÉCULENT	Macaronis 	Riz au curcuma	Semoule	Pommes vapeur
FROMAGE LAITAGE	Rondelé 	Edam	Brie	Croc'lait
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes grillées Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Crème catalane Muesli aux myrtilles Fruit de saison	Gaufre au chocolat Coupe de kiwis aux épices Fruit de saison 	Fromage blanc à la crème de marrons & brisures de chocolat  Pain perdu maison (antigaspi)  Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF














VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ÉCOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de dinde A la Catalane	Emincé de porc  Aux oignons	Croustillant au fromage  Sauce tomate	Filet de colin  A la normande
LÉGUME	Légumes basquaise	Haricots verts 	Carottes vichy	Brocolis à la crème 
FÉCULENT	Pennes	Purée de pommes de terre	Semoule	Pommes de terre vapeur 
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Emmental	Gouda 	Fromage frais
DESSERT	Smoothie à la mangue  Flan au chocolat Fruit de saison 	Ile flottante Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Tarte à la vergeoise  Fromage blanc au miel Fruit de saison 	Jalousie aux framboises Crème saveur vanille  Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



POISSON FRAIS



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL














NOUVELLE RECETTE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 11 au 15 octobre 2021 : **SEMAINE DU GOÛT LES 5 SAVEURS**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet A l'ananas & noix de coco 	Sauté de porc Au miel & rhubarbe 	Tajine de veau  Aux abricots	Filet de cabillaud  Au curry
LÉGUME	Brocolis	Purée de céleri 	Légumes tajine	Tomate rôtie
FÉCULENT	Riz basmati	Boulgour	Semoule	Pommes de terre persillées
FROMAGE LAITAGE	St Nectaire	Mimolette	Camembert 	Fondu calcium
DESSERT	Fromage frais aux fruits rouges & citron vert Crème renversée Fruit de saison	Pomme cuite au caramel beurre salé  Liégeois à la vanille Fruit de saison 	Sablé au citron  Fromage blanc sucré Fruit de saison	Gateau aux pommes & noisettes  Yaourt aux fruits Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



POISSON FRAIS



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL











NOUVELLE RECETTE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ÉCOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 02 au 05 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE		Rôti de porc  Aux oignons	Couscous Boules agneau & merguez	Filet de lieu Au beurre blanc
LÉGUME		Purée de courge butternut aux amandes 	Légumes couscous	Fondue de poireaux 
FÉCULENT		Pommes de terre persillées	Semoule 	Riz au curcuma
FROMAGE LAITAGE		Emmental 	Cantal	Edam
DESSERT		Fromage blanc aux pommes & spéculoos  Yaourt à la vanille Fruit de saison	Flan patissier  Entremets au chocolat Salade de fruits	Crème au caramel Entremets saveur pistache Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de dinde  A l'ancienne	Haché de veau Sauce poivre		Meunière de colin  Sauce citron
LÉGUME	Légumes blanquette	Tomate provençale		Brunoise de légumes au jus
FÉCULENT	Pommes de terre vapeur	Frites		Riz aux poivrons
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Petit cotentin		Vache qui rit
DESSERT	Ile flottante au caramel Fromage blanc sucré Fruit de saison	Mousse à la framboise Brownie Fruit de saison 		Mousse au chocolat Petits suisses sucrés Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO

FRAICHE & FRANCAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO

PATISSERIE DU CHEF

NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS

SAISON













VBF

VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise	Aiguillettes de poulet 	Falafels Frits 	Filet de cabillaud A la provençale
LÉGUME	Purée de carottes	Endives braisées 	Poêlée de poivrons	Ratatouille niçoise
FÉCULENT	Torsades	Pommes parisiennes au paprika	Pommes rissolées	Semoule 
FROMAGE LAITAGE	Port Salut	Camembert 	Mimolette	Edam
DESSERT	Fromage blanc nature sucré Salade d'orange & kiwi  Fruit de saison 	Chou au chocolat Petits suisses Fruit de saison	Pudding aux raisins (Antigaspi)  Ananas au sirop & chantilly  Fruit de saison 	Liégeois au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF









VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse Aux oignons	Rôti de bœuf  Sauce béarnaise	Boulettes de soja  Au basilic	Fish & chips Sauce tartare
LÉGUME	Carottes au jus	Haricots verts persillées	Légumes au jus	Salade verte
FÉCULENT	Lentilles 	Pommes noisettes	Gratin de patate douce au lait de coco	Frites
FROMAGE LAITAGE	Brie	Mimolette	Rondelé	St Paulin 
DESSERT	Cake au chocolat & noisettes Velouté aux fruits Fruit de saison	Muesli aux myrtilles  Crêpe au sucre Fruit de saison 	Eclair saveur vanille Liégeois vanille caramel Fruit de saison	Fromage frais Salade de fruit frais Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF











VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de volaille  Sauce chasseur	Steak haché savoyard	Gratin d'aiguillettes De volaille au curry	Colin meunière Aux tomates séchées
LÉGUME	Haricots verts persillés	Tomate au four	Endives braisées	Courgettes poêlées
FÉCULENT	Pommes de terre rissolées	Torsades	Riz basmati 	Semoule
FROMAGE LAITAGE	Tartare ail et fines herbes	Emmental 	Tomme blanche	Chantailou
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits exotiques Crème renversée Fruit de saison 	Riz au lait de coco et mangue  Salade de fruits frais Crème dessert saveur caramel	Crème brûlée à la cassonade Blanc manger aux brisures de crunch  Fruit de saison 	Tarte aux poires & amandes  Mousse au chocolat Salade de fruits frais

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF












VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 6 au 10 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara	Sauté de veau  Marengo	Jambon grillé Sauce poivre	Filet de colin  Aux céréales
LÉGUME	Petits pois à la française	Poêlée de champignons persillés	Salade verte	Dés de carottes à l'estragon 
FÉCULENT	Coquillettes	Riz safrané 	Jardinière de légumes	Purée
FROMAGE LAITAGE	Pyrénées 	Fromage frais	Pavé des Flandres	Brebis crème
DESSERT	Muffin au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fromage frais au chocolat et éclat de kitkat  Crème dessert chocolat aux smarties Kiwi épicé au sirop 	Flan patissier Yaourt sucré Fruit de saison	Gâteau de Savoie au coulis de myrtilles  Petits suisses aromatisés Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO

FRAICHE & FRANCAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO

PATISSERIE DU CHEF

NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS

SAISON












VBF

VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME DE L'IMMACULEE

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de dinde basquaise	Lasagnes gratinées à la bolognaise 	REPAS DE NOEL	Filet de cabillaud Sauce dieppoise
LÉGUME	Ratatouille	Salade verte		Poireaux à la crème 
FÉCULENT	Semoule à la coriandre 	Pommes de terre au paprika		Riz pilaf
FROMAGE LAITAGE	St nectaire	Vache qui rit		Brie 
DESSERT	Verrine de poire à la cannelle et spéculoos  Salade de fruits de saison Velouté nature	Eton mess aux fruits rouges  Tarte au citron Fruit de saison 	Friandises	Mousse à la mangue  Eclair à la vanille Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE