

# Collège & Lycée Notre-Dame-des-Anges

## Menus du 1er Septembre au 21 Octobre 2022

Légende :





REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
		CHEESEBURGER POMMES NOISETTES FEUILLE DE CHENE BRIE MELON	CONCOMBRES BULGARES POISSON PANÉ À LA TOMATE OU TOMATES FARCIES COEUR DE BLÉ GRATIN DE COURGETTES DONUT	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS POULET BASQUAISE OU FILET DE COLIN MEUNIÈRE RIZ PASTÈQUE	<b>CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL</b> OU LASAGNES A LA BOLOGNAISE <b>BATAVIA ET VINAIGRETTE CRÈME DESSERT À LA VANILLE</b>	TOMATE AU THON STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE OU NUGGETS DE VOLAILLE POTATOES PETITS POIS MIJOTÉS YAOURT NATURE SUCRÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE FILET DE MERLU SAUCE LYONNAISE OU BOULGOUR A L'EMIETTÉ DE POULET BOULGOUR JULIENNE DE LÉGUMES TARTE AUX POMMES
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS TARTE AU MAROILLES</b> OU LASAGNES A LA BOLOGNAISE <b>FEUILLE DE CHÈNE YAOURT BRASSÉ</b>	OEUF DUR A LA MAYONNAISE <b>SAUTÉ DE POULET</b> AUX POIVRONS OU MERGUEZ SEMOULE TOMBÉE DE POIVRONS FRUIT DE SAISON	<b>REPAS CH'TI JUS DE POMMES CARBONADE FLAMANDE</b> OU POULET AU <b>MAROILLES</b> <b>FRITES FRAÎCHES</b> <b>CAROTTES</b> AU JUS TARTE AU SUCRE 	COURGETTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE POISSON PANÉ SAUCE COCKTAIL OU RÔTI DE DINDE AUX ABRICOTS RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME RAISIN BLANC	FEUILLETÉ AU FROMAGE CHIPOLATA AUX HERBES OU ESCALOPE DE DINDE LENTILLES AUX <b>CAROTTES</b> RAISIN BLANC	<b>SALADE VERTE AU MAÏS PANÉ AU FROMAGE</b> OU BURGER DE VEAU A LA TOMATE <b>TORSADES SAUCE TOMATE FLAN AU CAMEL</b>	ROSETTE ET CONDIMENTS <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> À LA BOURGUIGNONNE OU TARTIFLETTE <b>POMMES DE TERRE</b> AUX HERBES HARICOTS BEURRE À L'ÉCHALOTE SALADE DE FRUITS	POTAGE DE <b>CAROTTES</b> FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE OU POULET ROTI SEMOULE PIPERADE DE LÉGUMES <b>FROMAGE BLANC FERMIER</b>
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
SALAMI ET CORNICHONS CARBONARA OU BOLOGNAISE PENNE RIGATE ET SON EMMENTAL RAPE PASTÈQUE	<b>OMELETTE AUX FINES HERBES OU CHEESEBURGER POMMES SAUTÉES</b> <b>SALADE EMMENTAL GATEAU DE SEMOULE AUX RAISINS</b>	SALADE VERTE AUX CROUTONS CURRY DE <b>BOEUF</b> OU SAUCISSE FUMÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BLANCS CUISINÉS CAKE MARBRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE BLANQUETTE DE LA MER OU BOULES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS SEMOULE JULIENNE DE LÉGUMES RAISIN NOIR	SURIMI SAUCE MAYONNAISE <b>SAUTÉ DE PORC</b> AU THYM OU TOMATES FARCIES RIZ FONDUE D'ÉPINARDS POIRE	<b>BETTERAVES AUX POMMES OMELETTE ESPAGNOLE</b> OU FRICADELLE <b>POMMES NOISETTES PIPERADE BASQUE COMPOTE DE POMMES</b>	VELOUTÉ DE POTIRON <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> AUX CHAMPIGNONS OU JAMBON GRILLE RIZ AUX OIGNONS PETITS SUISSES AUX FRUITS	<b>ANIMATION USA</b>  On découle pour les <b>ETATS-UNIS</b> api dans votre restaurant' api!
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
CONCOMBRES AU CURRY CORDON BLEU DE DINDE OU GRATIN DE PATES AU JAMBON FARFALLE ET SON EMMENTAL RAPE <b>YAOURT FERMIER LOCAL</b>	PÊCHE AU SURIMI AIGUILLETES DE POULET À L'ANCIENNE OU PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU POIVRE POMMES RISSOLÉES LAITUE PASTÈQUE	<b>HARICOTS VERTS MIMOSA COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b> OU SAUTÉ D'AGNEAU AU CITRON <b>SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS POMME</b>	FILET DE COLIN À LA NORMANDE OU FEUILLETE HOT DOG <b>POMMES PERSILLÉES</b> <b>CAROTTES AU JUS</b> RONDELÉ AIL ET FINES HERBES GÂTEAU BASQUE	<b>ENDIVES</b> AUX CROUTONS BOULES DE BOEUF A LA PROVENCALE OU SAUCE CARBONARA PENNE RIGATE POMME	VELOUTÉ DE COURGETTES <b>SAUTÉ DE PORC</b> A LA DIJONNAISE OU PAUPIETTE DE VEAU RIZ AUX OIGNONS GRATIN DE BROCOLIS A L'EMMENTAL TIRAMISU AU SPÉCULOOS	<b>LENTILLES VINAIGRETTE PIZZA MARGHERITA</b> OU LABELLES DE KEBAB SAUCE PITTA <b>FRITES FRAÎCHES</b> <b>FEUILLE DE CHÈNE</b> <b>CHOIX DE LIÉGEOIS</b>	CERVELAS ET CORNICHONS CALAMARS A LA ROMAINE OU AIGUILLETES DE POULET A LA CRÈME SEMOULE ÉMINCÉ DE POIREAUX YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes...) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits, ...)

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION