
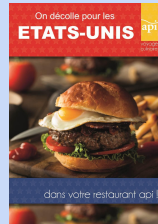


# Ecole Notre-Dame-des-Anges

## Menus du 1er Septembre au 21 Octobre 2022

Légende :



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 COEUR DE BLÉ GRATIN DE COURGETTES DONUTS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS POULET BASQUAISE RIZ PASTÈQUE	<b>CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL BATAVIA ET VINAIGRETTE CRÈME DESSERT À LA VANILLE</b>	TOMATE AU THON STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE POTATOES PETITS POIS MIJOTÉS YAOURT NATURE SUCRÉ	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE MERLU SAUCE LYONNAISE 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 FEUILLE DE CHÊNE YAOURT BRASSÉ</b>	OEUF DUR A LA MAYONNAISE <b>SAUTÉ DE POULET</b> AUX POIVRONS SEMOULE TOMBÉE DE POIVRONS FRUIT DE SAISON	<b>REPAS CH'TI JUS DE POMMES CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES CAROTTES AU JUS TARTE AU SUCRE</b> 	COURGETTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE POISSON PANÉ SAUCE COCKTAIL RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME RAISIN BLANC	FEUILLETÉ AU FROMAGE CHIPOLATA AUX HERBES LENTILLES AUX <b>CAROTTES</b> RAISIN BLANC	<b>SALADE VERTE AU MAÏS PANÉ AU FROMAGE TORSADES SAUCE TOMATE FLAN AU CARAMEL</b>	ROSETTE ET CONDIMENTS <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> À LA BOURGUIGNONNE <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 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 PENNE FAÇON CARBONARA EMMENTAL RÂPÉ PASTÈQUE	<b>OMELETTE AUX FINES HERBES POMMES SAUTÉES SALADE EMMENTAL GATEAU DE SEMOULE AUX RAISINS</b>	SALADE VERTE AUX CROUTONS CURRY DE <b>BOEUF</b> PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BLANCS CUISINÉS CAKE MARBRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE BLANQUETTE DE LA MER SEMOULE JULIENNE DE LÉGUMES RAISIN NOIR	SURIMI SAUCE MAYONNAISE <b>SAUTÉ DE PORC</b> AU THYM RIZ FONDUE D'ÉPINARDS POIRE	<b>BETTERAVES AUX POMMES OMELETTE ESPAGNOLE POMMES NOISETTES PIPERADE BASQUE COMPOTE DE POMMES</b>	VELOUTÉ DE POTIRON <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX OIGNONS PETITS SUISSES AUX FRUITS	<b>ANIMATION USA</b>  On découle pour les <b>ETATS-UNIS</b> 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 FARFALLE ET SON EMMENTAL RAPE <b>YAOURT FERMIER LOCAL</b>	PÊCHE AU SURIMI AIGUILLETES DE POULET À L'ANCIENNE POMMES RISSOLÉES LAITUE PASTÈQUE	<b>HARICOTS VERTS MIMOSA COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS POMME</b>	FILET DE COLIN À LA NORMANDE <b>POMMES PERSILLÉES CAROTTES AU JUS</b> RONDELÉ AIL ET FINES HERBES GÂTEAU BASQUE	<b>ENDIVES</b> AUX CROÛTONS BOULES DE BOEUF A LA PROVENCALE PENNE RIGATE POMME	VELOUTÉ DE COURGETTES <b>SAUTÉ DE PORC</b> A LA DIJONNAISE RIZ AUX OIGNONS GRATIN DE BROCOLIS A L'EMMENTAL TIRAMISU AU SPÉCULOOS	<b>LENTILLES VINAIGRETTE PIZZA MARGHERITA FRITES FRAÎCHES FEUILLE DE CHÊNE CHOIX DE LIÉGEOIS</b>	CERVELAS ET CORNICHONS CALAMARS A LA ROMAINE SEMOULE ÉMINCÉ DE POIREAUX YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS

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

