

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 04  
Jan

Soupe aux vermicelles

Poulet sauce  
champignons

Boulgour pilaf

Fraidou

Fruit



MARDI | 05  
Jan

Endives aux pommes et noix

Palette de porc sauce diable

Haricots beurre  
saveur du jardin

Fromage blanc

Galette des rois frangipane

LE JOUR DU  Vége

MERCREDI | 06  
Jan

Friand au fromage

Omelette nature

Choux-fleurs en gratin

Yaourt nature sucré

Fruit



JEUDI | 07  
Jan

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de bœuf au paprika

Poêlée du jardin

Tomme blanche

Gâteau de semoule



VENDREDI | 08  
Jan

Cervelas à la vinaigrette

Colin sauce bouillabaisse

Riz de grand-mère

Edam

Fruit



CANTINE NOTRE DAME



Nouveauté



Végétarien



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef ROCHARD OLIVIER  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 11  
Jan

Céleri rémoulade

Macaroni au  
cheddar et jambon

Brie

Compote de pommes

MARDI | 12  
Jan

Potage Musard  
flageolet, pomme de terre, légumes pour potage,

Boeuf au jus

Printanière de légumes

Fromage frais nature sucré

Fruit

MERCREDI | 13  
Jan

Duo de choux blanc et rouge

Escalope de volaille grillée

Carottes persillées

Mimolette

Cookie spéculoos orange

LE JOUR DU 

JEUDI | 14  
Jan

Œufs durs sauce cocktail


Riz à la mexicaine  
tomate, haricot rouge, ail, riz, poltron




Yaourt nature sucré

Fruit


VENDREDI | 15  
Jan

Carottes râpées  
vinaigrette à la pomme 


Stick de poisson pané 

Epinards à la béchamel


Petit moulé ail et fines  
herbes

Namoura liban 



 Végétarien

 Nouveauté

 Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef ROCHARD OLIVIER  
et son équipe

CANTINE NOTRE DAME

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 18  
Jan

Potage de légumes mijotés

Colin sauce spéculoos



Purée de pommes de terre

Camembert

Fruit

MARDI | 19  
Jan

Endives aux pommes et noix

Rissollette de  
porc sauce tomate

Julienne de légumes

Cotentin

Cake aux pommes

MERCREDI | 20  
Jan

Dips de carottes sauce aneth

Boeuf au jus

Semoule berbère

Fromage blanc

Compote de pommes et  
bananes

LE JOUR DU 

JEUDI | 21  
Jan

Œufs durs sauce cocktail

Riz à l'andalouse  
riz, légumes andalouse



Yaourt nature sucré

Fruit

VENDREDI | 22  
Jan

Céleri rémoulade

Pavé de hoki  
sauce rougail



Penne

Saint-Paulin

Entremets chocolat



CANTINE NOTRE DAME



Pêche  
responsable



Végétarien



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef **ROCHARD OLIVIER**  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Vege**

LUNDI | 25  
Jan

Œuf au nid

Couscous végétarien



Fondu Président

Compote de pommes

MARDI | 26  
Jan

Coquillettes sauce cocktail

Rôti de dinde au jus

Carottes rondelles

Fromage frais nature sucré

Fruit

MERCREDI | 27  
Jan

Endives aux pommes et noix

Echine de porc demi-sel

Lentilles

Brie

Entremets caramel



JEUDI | 28  
Jan

Bouillon de légumes  
aux vermicelles

Sauté de bœuf aux carottes

Riz créole

Yaourt nature sucré

Fruit

VENDREDI | 29  
Jan

Salade choubidou  
chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Filet de colin  
meunière et citron

Crème de potiron

Edam

Cake à l'orange



CANTINE NOTRE DAME



 Végétarien



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef **ROCHARD OLIVIER**  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 01  
Fev

Potage de légumes  
légumes pour potage, pommes de terre

Nuggets de volaille

Riz au maïs

Yaourt nature sucré

Fruit



MARDI | 02  
Fev

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de bœuf mironton

Poêlée du jardin

Camembert

Crêpe au caramel  
beurre salé

MERCREDI | 03  
Fev

Taboulé aux petits  
légumes marinés

Galopin de veau grillé

Choux-fleurs persillés


Fromage frais nature sucré

Fruit

LE JOUR DU 

JEUDI | 04  
Fev

Salade choubidou  
chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Œufs gratinés au thym et  
aux oignons 

Epinards à la béchamel

Cotentin

Gâteau de semoule  
au chocolat

VENDREDI | 05  
Fev

Saucisson à l'ail fumé

Moules gratinées


Spaghettis

Emmental français

Fruit

CANTINE NOTRE DAME



 Végétarien

Ce menu est cuisiné par  
le chef ROCHARD OLIVIER  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08  
Fev

Chou blanc sauce  
fruits rouges (Sarran)

Rôti de porc sauce moutarde

Carottes chapelure  
et lardons (Sarran)

Fraidou

Gaufre fantasia

MARDI | 09  
Fev

Salade de riz  
*riz, haricot rouge, poivron*

Boeuf au jus

Courgettes et Penne

Yaourt nature sucré

Fruit

LE JOUR DU  Vége

MERCREDI | 10  
Fev

Œuf au nid

Boulgour tandoori  
*boulgour, mélange tandoori*

 Vége

Boulgour pilaf

Saint-Paulin

Compote de pommes


JEUDI | 11  
Fev

Iceberg à la vinaigrette  
d'agrumes

Cuisse de poulet à la crème


Semoule berbère

Tomme blanche

Entremets caramel 

VENDREDI | 12  
Fev

Bouillon de volaille  
aux vermicelles

Stick de poisson pané 


Riz créole


Fromage blanc


Fruit

CANTINE NOTRE DAME



 Végétarien

 Spécialité  
du chef

 Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef ROCHARD OLIVIER  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 15  
Fev

Carottes râpées vinaigrette

Poulet tandoori

Haricots beurre  
saveur du midi

Camembert

Beignets aux pommes

MARDI | 16  
Fev

Friand au fromage

Sauté de bœuf au paprika

Choux-fleurs persillés

Edam

Fruit

MERCREDI | 17  
Fev

Céleri rémoulade

Filet de colin  
meunière et citron

Ratatouille


Yaourt nature sucré

Compote de pommes

LE JOUR DU 

JEUDI | 18  
Fev

Crème aux champignons


Macaronis veg  
haricots paprika coco 

Fromage blanc

Fruit

VENDREDI | 19  
Fev

Duo de choux blanc et rouge


Blanquette de  
colin sauce poire 


Polenta au beurre

Petit moulé ail et fines  
herbes

Flan nappé au caramel



 Végétarien

 Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef **ROCHARD OLIVIER**  
et son équipe

**CANTINE NOTRE DAME**

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22  
Fev

Coquillettes sauce cocktail

Nuggets de volaille

Epinards à la béchamel

Brie

Fruit


MARDI | 23  
Fev

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de bœuf en estouffade

Petits pois


Yaourt nature sucré

Gâteau citron amande 

LE JOUR DU  Vége

MERCREDI | 24  
Fev


Potage de légumes  
légumes pour potage, pommes de terre

Riz à la mexicaine  
tomate, haricot rouge, ail, riz, paillyon 

Gouda

Fruit

JEUDI | 25  
Fev


Salade verte 


Hachis Parmentier

Fondu Président

Entremets à la vanille

VENDREDI | 26  
Fev

Œufs durs sauce piccalilli  
œuf, sauce piccalilli 

Filet de colin  
sauce tomate vanillée 

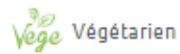
Semoule berbère

Fromage frais nature sucré

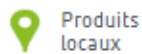
Fruit



Spécialité  
du chef



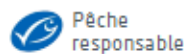
Vége Végétarien



Produits  
locaux



Nouveauté



Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef ROCHARD OLIVIER  
et son équipe

CANTINE NOTRE DAME

elior 



# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 01  
Mar

Bouillon de volaille  
aux vermicelles

Jambon bruni savoyard

Haricots verts flageolets

Tomme blanche

Fruit

MARDI | 02  
Mar

Endives aux pommes et noix

Braisé de paleron au jus

Crème de potiron

Cotentin

Cake à la noix de coco



MERCREDI | 03  
Mar

Coleslaw

*Carotte, chou blanc*

Poulet sauce Montboissier

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Compote de poires

LE JOUR DU 

JEUDI | 04  
Mar

Salade composée 1/2 œuf

Couscous végétarien



Edam

Entremets à la vanille

VENDREDI | 05  
Mar

Salade de riz

*riz, haricot rouge, poivron*

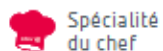
Filet de colin  
meunière et citron

Julienne de légumes

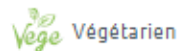
Fromage blanc

Fruit

CANTINE NOTRE DAME



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef **ROCHARD OLIVIER**  
et son équipe