

Menus MAI JUIN 2024

Notre Dame des Oiseaux

Self collège & lycée

| | | | Repas végétarien  | |
|--|--|---|--|---|
| lundi 22 avril | mardi 23 avril | mercredi 24 avril | jeudi 25 avril | vendredi 26 avril |
| ROSETTE ET CORNICHONS | CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE  | SALADE MEXICAINE | BETTERAVE BIO VINAIGRETTE AU CITRON  | CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  |
| SALADE VERTE | CONCOMBRE BIO A LA BULGARE  | CELERI BIO REMOULADE  | MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE | TARTINE PIZZA AU CHORIZO |
| CHOU-FLEUR BIO VINAIGRETTE  | PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS | LENTILLES AUX ECHALOTES | OEUF DUR MAYONNAISE | SALADE DE COQUILLETTE BIO AUX OLIVES  |
| OMELETTE AU FROMAGE | BOEUF BBC BOURGUIGNON  | ROTI DE PORC BBC JUS LIE AUX HERBES  | PARMENTIER DE LENTILLES A LA TOMATE | POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE  |
| EMINCE DE POULET TEX MEX SAUCE BARBECUE | VOL AU VENT DE POISSON MSC  | FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE  | BOULETTE DE SOJA A LA TOMATE | ESCALOPE DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE |
| HARICOTS VERTS BIO A L'AIL  | PETITS POIS BIO  | POMMES DE TERRE PERSILLÉES | SALADE VERTE BIO | SEMOULE BIO  |
| COEUR DE BLE BIO  | RIZ BIO PILAF  | DUO DE CAROTTES BIO ET NAVETS AU MIEL  | PUREE DE POMMES DE TERRE | BROCOLIS BIO AUX OIGNONS  |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE |
| FRUITS DE SAISON BIO  | LIEGEOIS CHOCOLAT | FRUITS DE SAISON BIO  | GATEAU AU YAOURT DU CHEF | FRUITS DE SAISON BIO  |
| FROMAGE BLANC A LA CASSONADE | FRUITS DE SAISON BIO  | YAOURT AUX FRUITS | FRUITS DE SAISON BIO  | MOUSSE AU CHOCOLAT |
| GAUFRE AU SUCRE GLACE | POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES | TARTE AUX POMMES | COCKTAIL DE FRUITS | YAOURT AROMATISÉ BIO  |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024

Notre Dame des Oiseaux

Self collège & lycée

| | Repas végétarien  | Férié | | |
|---|---|-----------------|---|--|
| lundi 29 avril | mardi 30 avril | mercredi 01 mai | jeudi 02 mai | vendredi 03 mai |
| SALADE DE TOMATES BIO  | HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES | | RADIS BLANC RAPE VINAIGRETTE | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  |
| SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON | CHIFFONADE DE SALADE BIO  | | SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS | SALADE DE TORSADE BIO AU PESTO  |
| MACEDOINE MAYONNAISE | PIZZA | | SALADE DE BROCOLIS BIO MAIS THON  | 1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE |
| PILON DE POULET FACON TEXANE | MAC AND CHEESE (gratin de pâtes BIO au fromage)  | | SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE  | FILET DE HOKI MSC A L'ANETH  |
| DOS DE COLIN MSC FACON BLANQUETTE  | TOFU BIO FACON CARBONARA (attention PRE-COMMANDE)  | | FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE  | OEUFS BROUILLES AUX LARDONS |
| CHOU-FLEUR BIO ROTI AU PAPRIKA | PETITS POIS BIO AU JUS  | | COURGETTES BIO BRAISEES  | FRITES |
| RIZ BIO SAFRANE  | MACARONIS BIO (uniquement pour le second plat)  | | SEMOULE BIO  | HARICOTS VERTS BIO A L'AIL  |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE |
| FRUITS DE SAISON BIO  | ILE FLOTTANTE DU CHEF | | ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE | FRUITS DE SAISON BIO  |
| CREME VANILLE | FRUITS DE SAISON BIO  | | FRUITS DE SAISON BIO  | LIEGEOIS VANILLE |
| YAOURT AROMATISE BIO  | COMPOTE BIO DU CHEF  | | SALADE DE FRUITS BIO DU CHEF  | YAOURT AUX FRUITS BIO  |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024

Notre Dame des Oiseaux

Self collège & lycée

| lundi 06 mai | mardi 07 mai | Férial mercredi 08 mai | Férial jeudi 09 mai | Fermé vendredi 10 mai |
|--|---|---------------------------|------------------------|--------------------------|
| CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  | FRIAND AU FROMAGE | | | |
| SALADE DE POIS CHICHES | CHIFFONNADE DE SALADE BIO  | | | |
| PATE DE CAMPAGNE | COURGETTE BIO RAPEE VINAIGRETTE  | | | |
| BOLOGNAISE | OMELETTE NATURE | | | |
| CARBONARA DE SAUMON MSC  | CORDON BLEU | | | |
| TORTIS BIO  | TOMATE BIO ROTIE  | | | |
| PETITS POIS BIO AUX OIGNONS  | RIZ BIO CREOLE  | | | |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | | | |
| YAOURT AUX FRUITS BIO  | FRUITS DE SAISON BIO  | | | |
| FRUITS DE SAISON BIO  | LIEGEOIS VANILLE | | | |
| ECLAIR CHOCOLAT | COMPOTE POMME BIO  | | | |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024
Notre Dame des Oiseaux
Self collège & lycée

| lundi 13 mai | | mardi 14 mai | | mercredi 15 mai | | jeudi 16 mai | | vendredi 17 mai | |
|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|
| SALADE DE COEURS DE PALMIER AU MAIS | | TZATZIKI | | CHIFFONADE DE SALADE BIO AUX CROUTONS  | | CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE  | | SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE | |
| SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS | | TOMATE BIO VINAIGRETTE  | | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  | | CHOU FLEUR BIO A L'ECHALOTE  | | CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  | |
| SALADE DE PENNE BIO THON BASILIC  | | RADIS ROSE BIO ET BEURRE  | | RILLETES DE THON AU FROMAGE BLANC | | HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST | | OEUF MIMOSA | |
| SAUTE DE POULET BBC AU CURRY  | | VIANDE KEBAB | | CHIPOLATA AUX HERBES | | PASTA PARTY Bolognaise de lentilles corail au Parmesan AOP  | | FILET DE MERLU MSC SAUCE CREME  | |
| FILET DE COLIN MSC A L'ESTRAGON  | | FRICASSEE DE MERLU MSC AUX CHAMPIGNONS  | | OMELETTE AUX OIGNONS | | PASTA PARTY sauce au fromage (chèvre, bleu, mozzarella) | | ESCALOPE VIENNOISE | |
| BROCOLIS BIO AUX OIGNONS  | | FRITES | | BOULGOUR BIO  | | TORTIS BIO  | | EPINARDS BIO A L'AIL  | |
| SEMOULE BIO  | | COURGETTES BIO BRAISEES  | | RATATOUILLE | | HARICOTS BEURRE PERSILLES | | RIZ BIO PILAF  | |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | |
| FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE  | | FRUITS DE SAISON BIO  | | LIEGEOIS AU CHOCOLAT | | CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF | | SALADE DE FRUITS BIO DU CHEF  | |
| FRUITS DE SAISON BIO  | | YAOURT AROMATISE BIO  | | FRUITS DE SAISON BIO  | | FRUITS DE SAISON BIO  | | FRUITS DE SAISON BIO  | |
| POIRE ROTIE AU SPECULOOS | | CREME DESSERT CARAMEL | | DONUTS | | COMPOTE DE POMME BIO  | | SUISSE FRUITE | |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024

Notre Dame des Oiseaux

Self collège & lycée

| Lundi de Pentecôte - Férié | | Repas végétarien  | | |
|----------------------------|--|---|---|---|
| lundi 20 mai | mardi 21 mai | mercredi 22 mai | jeudi 23 mai | vendredi 24 mai |
| | SALADE DE LENTILLES BIO  | RADIS ROSE BIO ET BEURRE  | OEUF DUR MAYONNAISE | BATONNETS DE CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE  |
| | MELON | QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS | CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE  | HARICOTS VERTS BIO AUX ECHALOTES  |
| | SALADE VERTE BIO AU FROMAGE  | GASPACHO DE TOMATE BIO AU BASILIC  | TOMATE BIO  | SALADE DE RIZ BIO MAIS CIBOULETTE  |
| | CHAKCHOUKA A L'OEUF | HOT-DOG | SAUTE DE BOEUF BBC AU CURRY  | FLAN DE THON A LA PROVENCALE |
| | FALAFELS SAUCE TOMATE | HOT-DOG FISH | MARMITE DU PÊCHEUR (COLIN MSC)  | BOULETTES A L'AGNEAU A L'INDIENNE |
| | RIZ BIO CREOLE  | POTATOES | BROCOLIS BIO GRATINES  | COQUILLETES BIO  |
| | HARICOTS BEURRE PERSILLES | SALADE VERTE BIO  | SEMOULE BIO  | DEMI COURGETTE BIO ROTIE AUX HERBES  |
| | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE |
| | CREME VANILLE | FRUITS DE SAISON BIO  | CRUMBLE AUX POMMES BIO ET RHUBARBE DU CHEF  | FRUITS DE SAISON BIO  |
| | FRUITS DE SAISON BIO  | FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE  | FRUITS DE SAISON BIO  | YAOURT AUX FRUITS BIO  |
| | MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF | PANNACOTTA ET COULIS CAMEL BEURRE SALE | COMPOTE DE PECHE | CREME DESSERT CAMEL |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024
Notre Dame des Oiseaux
Self collège & lycée

| lundi 27 mai | mardi 28 mai | mercredi 29 mai | jeudi 30 mai | vendredi 31 mai |
|--|--|--|--|---|
| | | | Repas végétarien  | |
| PASTEQUE | TOMATE BIO VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE  | CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE  | MELON | ROSETTE ET CORNICHONS |
| SALADE DE RIZ BIO AUX POIVRONS  | TABOULE (SEMOULE BIO)  | RILLETES DE SARDINES SUR TOAST | SALADE VERTE BIO AU MAIS  | CHIFFONNADE DE BATAVIA BIO AUX CROUTONS  |
| CREPE AU FROMAGE | MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY | SALADE DE BLE BIO ET MAIS  | SALADE DE LENTILLES BIO  | SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES |
| PILON DE POULET TEXANE | HACHIS PARMENTIER DU CHEF | JAMBON BRAISE | CROQUE TOMATE MOZZARELLA | FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE  |
| OMELETTE FROMAGERE | PARMENTIER DE COLIN MSC  | POISSON MSC MEUNIERE  | BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC | ESCALOPE DE DINDE BBC JUS LIÉ AU THYM ET CITRON  |
| SEMOULE BIO AU BEURRE  | SALADE VERTE BIO  | MACARONIS BIO  | COURGETTES BIO AUX OIGNONS  | RATATOUILLE BIO  |
| PETITS POIS BIO AUX OIGNONS  | - | HARICOTS VERTS BIO AUX POIVRONS  | BOULGOUR BIO TOMATÉ  | RIZ BIO PILAF  |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE |
| FRUITS DE SAISON BIO  | POT GLACÉ | FRUITS DE SAISON BIO  | COOKIE DU CHEF | SALADE DE FRUITS BIO  |
| LIEGEOIS VANILLE | FRUITS DE SAISON BIO  | CREME AUX OEUFS DU CHEF | FRUITS DE SAISON BIO  | FRUITS DE SAISON BIO  |
| ABRICOT AU SIROP | FROMAGE BLANC A LA CONFITURE | YAOURT AROMATISÉ BIO  | COMPOTE DE PECHE | CREME DESSERT PRALINE |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024

Notre Dame des Oiseaux

Self collège & lycée

| Repas végétarien  | | | | |
|---|--|---|---|---|
| lundi 03 juin | mardi 04 juin | mercredi 05 juin | jeudi 06 juin | vendredi 07 juin |
| CONCOMBRES BIO CIBOULETTE  | TABOULÉ (SEMOULE BIO)  | SALADE DE BLE BIO AU MAIS  | TOMATES BIO VINAIGRETTE  | FRIAND AU FROMAGE |
| MELON | PASTEQUE | PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS | SALADE HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE  | SALADE DE RIZ BIO AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF  |
| SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAIS | RADIS ROSE BIO ET BEURRE  | AUBERGINE GRILLÉE ET FETA | WRAP AU THON ET CAROTTES (CAROTTES BIO)  | CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE  |
| PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES | SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS | QUICHE AU POULET | OEUF DUR GRATINE A LA SAUCE TOMATE | COUSCOUS DE LA MER (COLIN MSC)  |
| CURRY DE POIS CHICHES | BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE | SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE ESTRAGON  | ESCALOPE DE PORC BBC SAUCE MOUTARDE  | MERGUEZ |
| - | HARICOTS BEURRE A L'AIL | SALADE VERTE BIO  | POMMES DE TERRE SAUTÉES | LÉGUMES COUSCOUS |
| COQUILLETES BIO  | RIZ BIO PILAF  | BOULGOUR BIO  | PETITS POIS BIO AUX OIGNONS  | SEMOULE BIO  |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE |
| BÂTONNET DE GLACE | FRUITS DE SAISON BIO  | FRUITS DE SAISON BIO  | GATEAU AU YAOURT DU CHEF | FRUITS DE SAISON BIO  |
| FRUITS DE SAISON BIO  | CREME DESSERT CHOCOLAT | ILE FLOTTANTE DU CHEF | FRUITS DE SAISON BIO  | ABRICOTS RÔTIS AU MIEL |
| COMPOTE DE POMMES BIO  | SALADE DE FRUITS BIO DU CHEF  | YAOURT AUX FRUITS BIO  | LIEGEOIS VANILLE | FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE  |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024
 Notre Dame des Oiseaux
 Self collège & lycée

| lundi 10 juin | mardi 11 juin | mercredi 12 juin | jeudi 13 juin | vendredi 14 juin |
|---|------------------------------------|------------------------------------|--|--|
| Repas végétarien | | | | |
| SALADE DE PERLES AU SURIMI | MELON | SAUCISSON A L'AIL | RADIS BIO CROQUE SEL | TOAST AU CHEVRE |
| CONCOMBRES BIO A LA VINAIGRETTE | OEUF DUR MAYONNAISE | CAROTTES BIO RAPEES FACON MALTAISE | SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE | TOMATE BIO AU BASILIC VINAIGRETTE |
| SALADE VERTE BIO FROMAGERE | SALADE DE RIZ BIO MAIS POIVRONS | CHOU-FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL | CAKE AUX OLIVES DU CHEF | SALADE DE POIS CHICHES |
| EMINCE DE PORC BBC A LA MOUTARDE ET AU MIEL | PILONS DE POULET ROTI MARINE | BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA | Courgette à la provençale et crumble aux amandes, parmesan AOP | CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE |
| POISSON MSC MEUNIERE | FILET DE COLIN MSC A L'OSEILLE | BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA | GALETTE DE HARICOTS BLANC SAUCE INDIENNE | SAUTE DE DINDE BBC COLOMBO AUX PECHEES |
| TOMATE BIO PROVENCALE | FRITES | SALADE VERTE BIO | SEMOULE BIO | CAROTTES BIO FACON VICHY |
| LENTILLES BIO | PIPERADE | - | BROCOLIS BIO | RIZ BIO PILAF |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE |
| FRUITS DE SAISON BIO | CUAJADA (GATEAU ESPAGNOL) | FRUITS DE SAISON BIO | POT GLACE | SALADE DE FRUITS BIO DU CHEF |
| LIEGEOIS CHOCOLAT | FRUITS DE SAISON BIO | FROMAGE BLANC BIO CASSONNADE | FRUITS DE SAISON BIO | FRUITS DE SAISON BIO |
| COCKTAIL DE FRUITS | YAOURT AUX FRUITS BIO | CREME DESSERT PRALINE | FLAN NAPPE CARAMEL | YAOURT AROMATISE BIO |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024
 Notre Dame des Oiseaux
 Self collège & lycée

Animation LA ROUTE DES VACANCES

| lundi 17 juin | mardi 18 juin | mercredi 19 juin | jeudi 20 juin | vendredi 21 juin |
|---|--|--|--|---|
| ROSETTE ET CORNICHON | MENU EN COURS DE REALISATION | SALADE MEXICAINE | CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  | SALADE DE RIZ BIO MAIS CIBOULETTE  |
| SALADE VERTE BIO  | | PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS | MACEDOINE DE LEGUMES | SALADE DE TOMATE BIO  |
| OEUF DUR MAYONNAISE | | FENOUIL A L ORANGE | ASPERGES VINAIGRETTE | AUBERGINES GRILLEES ET HUILE D'OLIVE |
| ESCALOPE DE DINDE BBC SAUCE CREME  | | ROTI DE PORC BBC JUS AU THYM  | LASAGNE DU CHEF | FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH  |
| FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE  | | FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE  | OEUF BROUILLÉ A LA BASQUE | CHIPOLATAS |
| PETITS POIS BIO AU JUS  | | BOULGOUR BIO  | SALADE VERTE BIO  | GRATIN DE COURGETTES (COURGETTES BIO)  |
| COEUR DE BLE BIO  | | TIAN DE LEGUMES | PENNE BIO  | SEMOULE BIO  |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE |
| FRUITS DE SAISON BIO  | FRUITS DE SAISON BIO  | FRUITS DE SAISON BIO  | CAKE AU CITRON DU CHEF | SMOOTHIE BANANE BIO FRUITS ROUGES  |
| ILE FLOTANTE | | CREME DESSERT VANILLE | FRUITS DE SAISON BIO  | BATONNET DE GLACE |
| FROMAGE BLANC BIO CONFITURE DE FRAISE  | | ABRICOTS ROTIS AU MIEL | COMPOTE DE POMME BIO DU CHEF  | FRUITS DE SAISON BIO  |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus MAI JUIN 2024

Notre Dame des Oiseaux

Self collège & lycée

| Repas végétarien  | | lundi 24 juin | mardi 25 juin | mercredi 26 juin | jeudi 27 juin | vendredi 28 juin |
|--|--|---------------|---------------|---|--|---|
| PASTÈQUE | SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES | | | RILLETTE ET CORCNICHONS | CAROTTES BIO AU CUMIN ET CITRON  | TOMATES BIO VINAIGRETTE  |
| CONCOMBRES BIO AU FROMAGE BLANC  | CHIFFONADE DE SALADE BIO AUX NOIX  | | | RADIS BIO ET BEURRE  | TABOULE (SEMOULE BIO)  | FEUILLETE HOT-DOG |
| SALADE DE POIS CHICHES | CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE  | | | MELON | OEUF DURS SAUCE FACON COCKTAIL | COURGETTE BIO RAPÉE A LA FETA  |
| GALETTE VEGETARIENNE (D'AVOINE) AU CURRY DU CHEF | EMINCE DE BOEUF SAUCE A LA THAILANDAISE | | | CROQUE A LA DINDE | JAMBON BLANC LABEL ROUGE  | RISOTTO DE COLIN MSC ET CREVETTE  |
| BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO  | BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE | | | FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE  | PARMENTIER DE COLIN MSC  | RISOTTO AU POULET |
| TORTIS BIO  | WOK DE LEGUMES | | | HARICOTS VERTS BIO A L'AIL  | ECRASÉ DE POMMES DE TERRE | RATATOUILLE DU CHEF |
| CAROTTES BIO BRAISÉES  | BOULGOUR BIO  | | | FLAGEOLET | PETITS POIS BIO AUX OIGNONS  | |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | | | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE |
| LIEGOIS CHOCOLAT | POT DE GLACE | | | FRUITS DE SAISON BIO  | ROULÉ DE CONFITURE A LA FRAISE DU CHEF | MELON |
| FRUITS DE SAISON BIO  | FRUITS DE SAISON BIO  | | | ABRICOTS AU SIROP | FRUITS DE SAISON BIO  | FRUITS DE SAISON BIO  |
| DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS | CRUMBLE POMME BIO RHUBARBE  | | | CREME DESSERT CAMEL | YAOURT AUX FRUITS BIO  | FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE  |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024
 Notre Dame des Oiseaux
 Self collège & lycée

| | Repas végétarien  | | Repas de vacances | |
|---|---|--|---|---------------------|
| lundi 01 juillet | mardi 02 juillet | mercredi 03 juillet | jeudi 04 juillet | vendredi 05 juillet |
| WRAP AU THON CRUDITES | CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON  | TOMATES BIO VINAIGRETTE  | MELON | |
| SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS | SALADE DE RIZ BIO AU MAIS  | CONCOMBRE BIO A LA BULGARE  | SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE  | |
| ROTI DE PORC BBC SAUCE BARBECUE  | PIZZA AU FROMAGE | OMELETTE NATURE | CHEESE BURGER | |
| FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE  | LASAGNE D'AUBERGINE | SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE | FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE  | |
| BROCOLIS BIO AUX OIGNONS  | SALADE VERTE BIO  | COQUILLETES BIO  | FRITES | |
| SEMOULE BIO  | | FONDUE D'EPINARDS BIO  | COURGETTES BIO BRAISEES  | |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE | |
| FRUITS DE SAISON BIO  | BATONNET DE GLACE | FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE  | ROSE DES SABLES DU CHEF | |
| YAOURT AROMATISE BIO  | FRUITS DE SAISON BIO  | FRUITS DE SAISON BIO | FRUITS DE SAISON BIO  | |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

