

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Jeudi 6 Mars	Menu végétarien Vendredi 7 Mars
Potage aux poireaux et pommes de terre		Velouté de lentilles corail BIO	Velouté de brocolis
Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Pilon de poulet rôti mariné Bouchée de la mer au colin MSC	Cheeseburger Fish and chips de colin MSC	Sauce aux 3 fromages Galette de haricots rouges et parmesan AOP
Semoule Brocolis aux oignons	Petits pois aux oignons Riz Madras	Frites Salade verte	Coquillettes Fondue de poireaux à la crème
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Compote de fruits Flan nappé caramel	Gaufre au sucre glace Fruit de saison Liégeois vanille	Cake sucré Fruit de saison Cocktail de fruits	Compote de pommes et cannelle Fruit de saison Mousse au citron
Pain	Pain	Pain	Pain



Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

	Menu végétarien		
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Velouté Dubarry		Caldo verdé	Potage de pois chiches BIO
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Omelette nature Bolognaise végétarienne et parmesan AOP	Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon	Colin MSC façon blanquette Sauté de porc , sauce Dijonnaise
Haricots verts à l'ail Boulgour	Riz créole Brunoise de légumes	Spaghettis Carottes braisées	Choux-fleurs en gratin Semoule
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Crème dessert au caramel Compote de fruits	Liégeois vanille Fruit de saison Pomme rôtie et crumble	Cake à la noix de coco Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Compote de pommes Fromage blanc nature , Banane au caramel
Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Velouté de patate douce		Potage Brighton	Soupe de lentilles
Saucisse de Toulouse Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Sauté de bœuf au paprika Colombo de colin MSC	Haricots blanc façon blanquette Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Aiguillettes de poulet au thym
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Pommes de terre rissolées	Riz créole Céleri rôti	Fondue d'épinards à l'ail Torsades
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Compote de fruits	Yaourt aux fruits Fruit de saison Crumble aux poires, à la cannelle et au paprika	Quatre quart du chef Fruit de saison Crème dessert caramel	Fruit de saison Compote de poires Suisse fruité
Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Menu végétarien	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Soupe à la tomate	Houmous de pois chiches et betteraves Coleslaw purple	Potage à l'épinard, fromage fondu ail et fines herbes	Harira
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	Quiche fromagère aux oeufs BIO Falafels , Raïta à l'oignon rouge, menthe et son pain pita	Steak haché de boeuf Marmite du pêcheur au colin MSC	Fish and chips de colin MSC Chipolatas aux herbes
Riz pilaf au thym Endives braisées	Panais rôtis au miel Frites	Haricots verts à l'ail Boullgour	Coquillettes Julienne de légumes
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Compote de fruits	Fromage blanc nature , Coulis fruit rouge (PAS) Fruit de saison Liégeois vanille	Cake chevalier du chef Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Salade de fruits du chef Semoule au caramel
Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Menu végétarien	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Potage aux poireaux et pommes de terre		Velouté de légumes verts	Potage aux carottes (Crécy)
Jambon braisé Omelette fromagère	Curry de lentilles au lait de coco Burritos aux légumes d'Hiver	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux épinards et chèvre	Waterzooï de colin MSC Escalope de dinde , Sauce dijonnaise
Carottes façon Vichy Semoule , Sauce tomate	Riz basmati façon pilaf Chou fleur rôti à l'ail	Salade verte , Vinaigrette	Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Liégeois vanille Compote de fruits	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Ile flottante du chef	Cake sucré Fruit de saison Compote de pommes	Salade de fruits du chef Fruit de saison Suisse fruité
Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Menu végétarien	Vendredi 11 Avril
Gratiné à l'oignon		Potage de pois chiches BIO	Potage de légumes
Escalope Viennoise du chef Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Rôti de bœuf , Sauce Bourguignonne (champignon, carotte, oignon grelot, ail, vin rouge et lardon) Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise	tortilla aux oignons Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Filet de hoki MSC , Sauce aux épices pilon de poulet rôti aux épices couscous
Frites Épinards à la crème	Petits pois aux oignons Riz créole	Salade verte , Vinaigrette Haricots verts a l'étuvés	Légumes couscous printanier Semoule
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fromage blanc au spéculoos Fruit de saison Compote de fruits	Fruit de saison Flan nappé caramel Panna cotta aux framboises	Cake sucré Fruit de saison Crumble aux pommes, poires et spéculoos	Fruit de saison Smoothie banane kiwi Liégeois chocolat Flan nappé caramel
Pain	Pain	Pain	Pain