

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

	Végétarien	
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Vendredi 2 Mai
Tomates au basilic , Vinaigrette Friand au fromage	Concombre à la grecque Taboulé (semoule HVE)	Melon à la mozzarella Salade de lentilles blondes au persil
Rougail de saucisses fumées Colin MSC façon blanquette	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Bolognaise de pois BIO	Filet de lieu MSC , Sauce chource Aiguillettes de poulet , Sauce charcutière (échalote, cornichon, vinaigre et moutarde)
Carottes braisées Riz pilaf au thym	Salade verte Macaronis	Pommes de terre vapeur Haricots plats en persillade
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Crème dessert à la vanille Yaourt aromatisé	Donut Fruits de saison Compote de pommes VER du chef	Yaourt aux fruits Compote de fruits Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

	Végétarien	
Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Vendredi 9 Mai
Betteraves , Vinaigrette Salade mexicaine	Crêpe au fromage Tomates , Vinaigrette	Concombres sauce bulgare Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Escalope Viennoise , Sauce fromage blanc ciboulette Carbonara de saumon	Risotto printanier et parmesan AOP Tortilla de pommes de terre aux oignons	Filet de hoki MSC , Sauce provençale (pulpe de tomate, oignon, poivron, ail et paprika) Escalope de dinde , Jus lié thym et citron (carotte, oignon)
Tortis Petits pois aux oignons	Demi courgette rôtie au four aux herbes	Ratatouille du chef Riz pilaf
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Yaourt aux fruits Fruits de saison Gaufre au sucre glace	Fruits de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes	Salade de fruits du chef Fruit de saison Crème dessert praliné

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

	Végétarien	New York	
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Concombres , Vinaigrette Coleslaw purple	Oeuf mimosa Chou blanc râpé aux noix et emmental , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Falafels du chef sauce blanche , Pain pita Sauce aux 3 fromages	Cheeseburger Fish burger	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Cordon bleu de dinde
Brocolis aux oignons Semoule HVE	Bouलगour Haricots beurre persillés	Frites Carottes braisées	Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Compote pommes et cassis Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruits de saison Yaourt aromatisé Crème dessert au caramel	Moelleux au chocolat au lait du chef Fruits de saison Milkshake à la vanille	Salade de fruits du chef Fruits de saison Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

	Végétarien		
Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons Melon	Quinoa façon taboulé libanais Betteraves , Vinaigrette	Tomates mozzarella , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Pastèque
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc (échalote, beurre et citron)	Paella végétarienne Boulettes végétales façon thai , Sauce Napolitaine (oignon, tomate, ail, poivron, paprika et cumin)	Sauté de bœuf aux carottes Marmite du pêcheur au colin MSC	Filet de hoki MSC , Sauce nantua (échalote, carotte, tomate, crème et bisque de homard) Boulettes à l'agneau à l'indienne , Sauce à l'indienne (lait de coco, carotte, curry, tomate et coriandre)
Ratatouille du chef Coeur de blé	Riz créole Brocolis gratinés	Aubergines grillées Pommes de terre rôties au thym	Semoule au beurre Demi courgette rôtie au four aux herbes
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Compote de fruits Fruits de saison Tarte au citron	Crème dessert à la vanille Fruits de saison Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe	Crumble pommes rhubarbes Fruits de saison Compote de pêches	Fruits de saison Yaourt aux fruits Crème dessert au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 26 Mai au Mardi 27 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Crêpe au fromage	Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Betteraves , Vinaigrette
Pilon de poulet texane Omelette aux oignons	Jambon braisé , Sauce miel moutarde Filet de merlu MSC , Sauce citron
Macaronis Petits pois aux oignons	Haricots verts à l'ail Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Liégeois à la vanille Abricots au sirop	Compote de pommes Fruits de saison Coupe de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Végétarien		Vietnamien	
Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette	Pastèque Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Nems aux légumes	Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP	Sauté de bœuf à la Provençale Filet de hoki à la provençale	Bo bun au poulet mariné Filet de lieu MSC , Sauce aigre douce (tomate, sauce soja, sucre, vinaigre)	Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc (échalote, beurre et citron) Côte de porc grillée , Sauce à la crème
Petits pois aux oignons Coquillettes HVE	Haricots beurre à l'ail Riz pilaf	Nouilles chinoises Poêlée de légumes asiatiques	Ratatouille du chef Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison Compote de pommes	Fruits de saison Yaourt aux fruits Smoothie banane, framboise, lait de coco	Chè (dessert thaïlandais) Fruits de saison Liégeois à la vanille	Fruits de saison Salade de fruits du chef Fromage blanc aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Végétarien	Vendredi 13 Juin
Melon Betteraves , Vinaigrette	Tomates au basilic , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette au citron (jus de citron)	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Concombres sauce bulgare
Rôti de veau , Jus à l'oriental Omelette aux fines herbes	Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP Tajine de légumes	Calamars à la romaine , Sauce provençale Merguez
Pommes de terre vapeur Piperade	Semoule HVE Brocolis	Tomates rôties à l'ail Riz pilaf
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Crème aux œufs Fruits de saison Yaourt aux fruits	Far breton aux pommes Fruits de saison Yaourt aromatisé	Salade de fruits du chef Fruits de saison Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

	Végétarien		
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Samoussas aux légumes Pastèque	Concombres , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette	Melon Carottes râpées , Vinaigrette au citron (jus de citron)	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Caviar d'aubergines
Sauté de poulet au curry Gratiné de la mer au colin MSC	Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
Petits pois au jus Coquillettes HVE	Pommes de terre persillées Chou fleur rôti à l'ail	Salade verte	Gratin de courgettes Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Compote de fruits Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aux fruits Fruits de saison Gaufre au sucre glace	Tarte aux pêches Fruits de saison Compote de pommes	Smoothie bananes et fruits rouges Fruits de saison Liégeois à la vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Végétarien		Sénégal	
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Betteraves , Vinaigrette Concombres , Sauce au fromage blanc	Taboulé Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Pastèque Accra de morue	Tomates , Vinaigrette Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette
Tortellini ricotta épinards Curry de lentilles au lait de coco	Sauté de bœuf façon grand mère Filet de colin MSC , Sauce aux herbes	Thieb au poulet Yassa de colin MSC	Moussaka de thon aux légumes Moussaka de Bœuf
Tortis Carottes braisées	Frites Courgettes braisées	Petits pois aux oignons Riz basmati façon pilaf	Salade verte
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Pot de glace Fruits de saison Compote de fruits	Fruits de saison Liégeois au chocolat Coupe de fraises et son crumble	Thiakry Fruits de saison Yaourt aux fruits	Fromage blanc et muesli au miel Fruits de saison Compote de pommes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

	Végétarien		
Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Pastèque et feta AOP Tomates mozzarella , Vinaigrette	Carottes râpées au citron Guacamole et ses nachos	Melon Concombres , Sauce Bulgare	Betteraves , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette
Sauté de porc au caramel Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	Burritos aux légumes Boulettes végétales façon thai	Pizza à la bolognaise Pizza margharita	Gratiné de la mer au colin MSC Pilon de poulet rôti mariné
Brocolis aux oignons Riz créole	Salade verte Patates douces et pommes de terre en quartier rôtie au four	Salade verte	Tomates à la provençale Semoule au beurre
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Pêche rôtie et spéculoos Yaourt aromatisé Fruits de saison	Yaourt aux fruits Fruits de saison Compote de pommes	Milkshake à la banane Fruits de saison Salade de fruits du chef	Cône glacé Fruits de saison Compote de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

