

Notre dame des oiseaux

Menu du Mardi 2 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

		Végétarien
Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Mousse de foie , Cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Salade d'épinards et tomates 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Courgettes râpées sauce rémoulade
<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Saumonette MSC rôtie , Sauce dieppoise 	<ul style="list-style-type: none"> Merguez , Jus à l'oriental Filet de merlu MSC , Sauce aux épices 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux lentilles Raviolinis au fromage et sauce tomate
<ul style="list-style-type: none"> Frites Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes couscous Semoule HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Donut Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Clafoutis aux abricots du chef Fruits de saison Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois au chocolat Yaourt aux fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Végétarien Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons  Tomates mozzarella au pesto	 Concombres , Vinaigrette  Salade de riz façon niçoise avec œufs , Vinaigrette	 Pastèque  Salade de pommes de terre et œuf dur	 Taboulé (semoule HVE)  Melon
Sauté de poulet aux olives Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Rôti de porc , Jus lié viande Omelette fromagère	 Sauce aux 3 fromages  Chili de patates douces et haricots rouges	Colombo de colin MSC Escalope de dinde , Sauce miel moutarde
 Haricots beurre persillés  Semoule HVE	 Lentilles HVE  Gratin de chou fleur	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Brocolis aux oignons	 courgettes sautées à l'ail  Riz pilaf
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises  Poire rôtie au chocolat	 Yaourt aux fruits  Fruits de saison Ile flottante du chef	 Cake au fromage blanc et fruits du chef  Fruits de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Fruits de saison  Crème dessert praliné  Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

	REPAS VEGETARIEN	Thaïlande	
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade Toscane 🌱 Radis émincés à la crème de menthe 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Melon 🌱 Houmous du chef et ses croutons 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Concombres , Vinaigrette thaï 🌱 Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique 🌱 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Nuggets à la volaille , Sauce ketchup 🌱 Filet de colin MSC au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche aux courgettes, fromage frais et miel 🌱 Falafels , Sauce blanche 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise Pad thaï aux crevettes 	<ul style="list-style-type: none"> Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Frites 🌱 Aubergines gratinées 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Haricots verts à l'ail 🌱 Boulgour tomate 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Brocolis , Sauce aigre douce 🌱 Nouilles chinoises 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Coquillettes HVE 🌱 Ratatouille du chef
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits de saison 🌱 Coupe à la banane et au chocolat 🌱 Mousse aux framboises du chef 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Crème dessert à la vanille 🌱 Fruits de saison 🌱 Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte au flan à la coco 🌱 Fruits de saison 🌱 Salade de fruits exotiques 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits de saison 🌱 Yaourt aux fruits 🌱 Crème dessert au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	REPAS VEGETARIEN			
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre	
<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Sauce Bulgare Rosette lyonnaise et cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Salade de lentilles , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates mozzarella au pesto Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Toast au chèvre Salade Bamako 	
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de dinde au citron et au gingembre Filet de colin MSC en croûte d'herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées Saucisse végétale au blé et pois 	<ul style="list-style-type: none"> Moussaka Filet de hoki MSC , Sauce Napolitaine 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes 	
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois au jus Riz Madras 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Légumes tajine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Pommes de terre vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre persillés Torsade de blé et pois chiches HVE 	
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois à la vanille Glace à l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aromatisé Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Brookies Fruits de saison Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruits de saison Crème dessert au chocolat 	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs à l'échalote Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates au basilic , Vinaigrette Radis , Beurre 	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette Céleri rave aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz mimolette Concombres à la ciboulette
<ul style="list-style-type: none"> Cuisses de poulets à la texane Omelette 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisses de Strasbourg Beignets au poisson , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Bolognaise de pois BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes Escalope de porc , sauce Dijonnaise
<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Farfalles HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Purée de pommes de terre Carottes aux oignons jaunes 	<p>Coquillettes HVE</p> <ul style="list-style-type: none"> Demi courgette rôtie au four aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur rôti à l'ail Frites
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruits de saison Donut 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de fruits Yaourt aromatisé LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine aux pommes Fruits de saison Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Mousse au chocolat Fromage blanc à la confiture de fraises

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Végétarien		Indien	
Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Tomates au basilic , Vinaigrette 🌱 Lentilles corail façon houmous au persil et son toast 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise 	<ul style="list-style-type: none"> Samoussas aux légumes Salade de chou blanc et dattes aux épices 	<ul style="list-style-type: none"> Quinoa façon taboulé libanais 🌱 Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Nuggets végétariens 🌱 Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf à la tomate 🌱 Moussaka de thon aux légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet Tikka Masala Cari de colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière Escalope de dinde , Sauce crème
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Semoule HVE 🌱 Tomates à la provençale 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Poêlée de courgettes et d'aubergines 🌱 Cœur de blé 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Riz pilaf 🌱 Curry de légumes Indiens 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Gratin d'épinard 🌱 Farfalles HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits de saison 🌱 Compote de pommes Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Pot de glace 🌱 Fruits de saison 🌱 Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Halwa 🌱 Fruits de saison 🌱 Salade de fruits exotiques 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de fruits du chef 🌱 Fruits de saison 🌱 Yaourt aromatisé

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Notre dame des oiseaux

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

REPAS VEGETARIEN		Halloween	
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz, maïs et ciboulette Macédoine de légumes à la vinaigrette, Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante et son crémeux à la carotte Radis, Beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Butternut râpée au fromage blanc Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Salade verte, Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Boulettes de blé façon thai 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Oeufs brouillés aux fines herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf aux olives Filet de hoki MSC, Sauce au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC, sauce à l'aneth Escalope de porc BBC gratinée à la moutarde
<ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Doigt de sorcière aux amandes Spaghettis sanguinolent 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée Fruits de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Flan au caramel Banane à la crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Petit fantôme craquant Fruits de saison Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert au caramel Compote de pommes VER du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

