

# Notre dame des oiseaux

## Menu du Mardi 2 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Tomates , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette	 Melon
Aiguillettes de poulet	Merguez , Jus à l'oriental	 Lasagnes aux lentilles
 Frites	 Légumes couscous	 Salade verte
 Laitage	Fromage	 Laitage
 Compote de pommes	 Clafoutis aux abricots du chef	 Fruits de saison

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
Friand au fromage	Concombres , Vinaigrette	Pastèque	Taboulé ( <a href="#">semoule HVE</a> )
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	Sauce aux 3 fromages	Colombo de <a href="#">colin MSC</a>
Haricots beurre persillés	<a href="#">Lentilles HVE</a>	<a href="#">Coquillettes HVE</a> à la farine de blé et pois chiche	courgettes sautées à l'ail
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruits de saison	Yaourt aux fruits	Cake au fromage blanc et fruits du chef	Fruits de saison

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
Tomates , Vinaigrette	Melon	Concombres , Vinaigrette thaï	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Nuggets à la volaille , Sauce ketchup	Quiche aux courgettes, fromage frais et miel	Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise	Carbonara de <b>saumon MSC</b>
Frites	Haricots verts à l'ail	Brocolis , Sauce aigre douce	<b>Coquillettes HVE</b>
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Fruits de saison	Crème dessert à la vanille	Tarte au flan à la coco	Fruits de saison

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
 Concombres sauce bulgare	 Melon	 Tomates mozzarella au pesto	Toast au chèvre
Sauté de dinde au citron et au gingembre	 Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Moussaka	Filet de <a href="#">merlu MSC</a> , Sauce crevettes
Riz cantonnais	 Semoule HVE	 Salade verte	 Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage	 Laitage	 Laitage
 Fruits de saison	 Yaourt aromatisé	Brookies	 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 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
Choux fleurs à l'échalote	Tomates au basilic , Vinaigrette	Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette	Salade de riz mimolette
Filet de poulet , Sauce texane	Saucisses de Strasbourg	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce aux agrumes
Ratatouille du chef	Purée de pommes de terre		Chou fleur rôti à l'ail
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Donut	Fruits de saison	Tarte fine aux pommes	Fruits de saison

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
Tomates au basilic , Vinaigrette	Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail	Samoussas aux légumes	Quinoa façon taboulé libanais
Nuggets végétariens	Bœuf à la tomate	Sauté de poulet Tikka Masala	<b>Colin MSC</b> meunière
<b>Semoule HVE</b>	Poêlée de courgettes et d'aubergines	Curry de légumes Indiens	Gratin d'épinard
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruits de saison	Pot de glace	Halwa	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 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

REPAS VEGETARIEN		Halloween	
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Macédoine de légumes à la vinaigrette	Ile flottante et son crémeux à la carotte	Butternut râpée au fromage blanc	Crêpe au fromage
Chili sin carne <b>pois BIO</b>	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Sauté de bœuf aux olives	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth
Riz pilaf	Frites	Doigt de sorcière aux amandes	Haricots verts à l'ail
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage
<b>Taboulé HVE</b> pomme, poire et amande torréfiée	Fruits de saison	Petit fantôme craquant	Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

