

# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

	Repas végétarien	Animation Japon / Manga
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>🌱 Salade mexicaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Salade verte , Vinaigrette</li> <li>🌱 Tomates , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Salade de carottes et chou blanc au vinaigre de riz Batavia à l'avocat et crevettes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic</li> <li>Carbonara de <b>saumon MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Chili sin carne <b>pois BIO</b></li> <li>🌱 Boulettes de blé façon thai , Sauce crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet teriyaki</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce gingembre citron</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 <b>Tortis HVE</b></li> <li>🌱 Carottes aux oignons jaunes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Demi courgette rôtie au four aux herbes</li> <li>🌱 Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nouille de riz</li> <li>🌱 Légumes à la japonaise</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Yaourt aux fruits</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Gaufre au sucre glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>Liégeois à la vanille</li> <li>🌱 Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Sponge cake Japonais</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>Panna cotta au thé vert et miel</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026






























Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette</li> <li>Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette</li> <li>Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de poulet au curry</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> et fruits de mer façon navarin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ratatouille du chef</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frites</li> <li>Carottes braisées</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Compote de pommes et cassis</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Crème dessert au caramel</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
	<b>Repas végétarien</b>		
Saucisson à l'ail , Cornichons  Melon	 Œuf dur mayonnaise  Quinoa façon taboulé libanais	 Tomates mozzarella , Vinaigrette  Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette  Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de <b>lieu MSC</b> , Quartier de citron	 Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail  Tortilla aux oignons	Sauté de bœuf aux carottes Nuggets au poisson	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce curry coco Boulettes au veau , Sauce curry
 Ratatouille du chef  Coeur de blé	 Riz créole  Brocolis	 Aubergines grillées  Pommes de terre rôties au thym	 <b>Semoule HVE</b> au beurre  Demi courgette rôtie au four aux herbes
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	 Laitage	Assortiments de fromages
 Suisse aromatisé  Fruits de saison  Tarte au citron	Liégeois à la vanille  Fruits de saison  Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe	 Moelleux aux abricots  Fruits de saison  Compote de pêches	 Fruits de saison  Yaourt aux fruits  Flan nappé au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	Repas végétarien		
Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette à la ciboulette</li> <li>Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Salade de lentilles , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette lyonnaise et cornichons</li> <li>Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon blanc</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu végétarien</li> <li>Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce provençale</li> <li>Escalope de dinde , Jus lié thym et citron</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'étuvé</li> <li>Frites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>courgettes sautées à l'ail</li> <li>Boulgour томaté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ratatouille du chef</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Coupe de fraises</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quatre quart du Chef aux framboises</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pêches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert praliné</li> </ul>	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Repas végétarien			
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
<ul style="list-style-type: none"> <li> Melon</li> <li> Salade mexicaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li> Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates , Vinaigrette</li> <li> Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne , Cornichons</li> <li> Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes</li> <li> Bolognaise végétale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisse de poulet rôti aux herbes</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> à la provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis Parmentier du chef</li> <li>Beignets au poisson , Sauce tartare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'oseille</li> <li>Côte de porc grillée , Sauce à la crème</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Coquillettes HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Haricots beurre à l'ail</li> <li> Riz pilaf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Écrasé de pommes de terre du chef</li> <li> Petits pois aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Ratatouille du chef</li> <li> <b>Semoule HVE</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Bâtonnet de glace au chocolat</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Ile flottante du chef</li> <li> Smoothie banane, framboise, lait de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crêpe à la confiture de fraise du chef</li> <li> Fruits de saison</li> <li>Liégeois à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pomme et pêche</li> <li> Fromage blanc aromatisé</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> Concombres , Vinaigrette	Melon Gaspacho Andalou	<b>Repas végétarien</b> Tomates au basilic , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Concombres sauce bulgare
Escalope de porc , Sauce miel moutarde Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce citron	Pilon de poulet rôti aux herbes <b>Colin MSC</b> meunière	Tajine boulettes végétales Omelette fromagère	Calamars à la romaine , Sauce provençale Boudin noir aux pommes
Tomates à la provençale Pommes de terre grenailles	<b>Farfalles HVE</b> Piperade	Boulgour tomate Légumes tajine	courgettes sautées à l'ail Riz pilaf
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Laitage
Fruits de saison Liégeois au chocolat Cocktail de fruits	Crème dessert praliné 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** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte , Vinaigrette</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> </ul>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres , Vinaigrette</li> <li>Salade de lentilles , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Tapenade et son toast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette</li> <li>Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope de dinde , Sauce crème</li> <li>Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nuggets végétariens , Sauce tartare</li> <li>Frittata aux poivrons et oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolognaise au boeuf</li> <li>Sauce pesto au <b>parmesan AOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth</li> <li>Chipolatas aux herbes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits pois au jus</li> <li><b>Coquillettes HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes de terre persillées</li> <li>Haricots verts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pennes HVE</b></li> <li>Brocolis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de courgettes</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ile flottante et crème anglaise</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yaourt aux fruits</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Gaufre au sucre glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clafoutis aux bigarreaux</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pommes du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smoothie bananes et fruits rouges</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Bâtonnet de glace au chocolat</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Repas végétarien				
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastèque</li> <li> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li> Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade grecque à la <b>feta AOP</b></li> <li> Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Friand au fromage</li> <li> Tomates , Vinaigrette</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortellini ricotta épinards</li> <li>Sauce arrabiata aux pois chiches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de bœuf au paprika</li> <li>Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce aux herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon braisé</li> <li> Omelette fromagère</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Moussaka de thon aux légumes</li> <li>Moussaka de Bœuf</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Tortis HVE</b></li> <li> Carottes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Frites</li> <li> Courgettes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Petits pois aux oignons</li> <li> Écrasé de pommes de terre du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte , Vinaigrette</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Donut</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Pêche rôtie et spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coupe de fraises et son crumble Liégeois au chocolat</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Coupe de fraises</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Notre dame des oiseaux Self

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Repas de vacances Jeudi 2 Juillet	Repas de vacances Vendredi 3 Juillet
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastèque</li> <li> Salade de haricots verts aux échalotes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Melon</li> <li> Salade de maïs et radis , Vinaigrette</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de porc au caramel</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce ciboulette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pizza aux trois fromages</li> <li> Pizza Provençale</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li> Brocolis aux oignons</li> <li> Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> <li> Potatoes au paprika</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Smoothie bananes et fruits rouges</li> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Bâtonnet de glace au chocolat</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>		

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

