

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 30
Nov

**Iceberg à la vinaigrette au
caramel**

Chou rouge Bio vinaigrette
Plat Bio

Gratin de Macaroni au jambon

Haricots beurre saveur du midi

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Cocktail de fruits à la créole

MARDI | 01
Dec

Céleri rémoulade



Endives aux pommes et noix

Saucisse fumée

Lentilles

Carottes berbères

Brie

Coulommiers

Gâteau aux poires

Beignet au chocolat et noisettes

JEUDI | 03
Dec

Chou rouge & maïs vinaigrette

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

Cordon bleu

Semoule aux épices

Julienne de légumes

Cotentin

Petit moulé

**Entremets à la vanille et fruits
confits**

Smoothie au cacao

VENDREDI | 04
Dec

Crêpe au fromage

Salade de pois chiches

Filet de colin meunière et citron

Epinards à la béchamel

Pommes cubes rissolées

Edam

Gouda

Fruits de saison BIO

salade de fruits exotiques



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef TOUILLON Cécile
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Notre Dame Ozanam



Primaire

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 30
Nov

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Gratin de Macaroni au jambon

Haricots beurre saveur du midi

Fromage frais nature sucré

Compote de pommes

MARDI | 01
Dec

Céleri rémoulade



Saucisse fumée

Lentilles

Brie

Gâteau aux poires

JEUDI | 03
Dec

Chou rouge & maïs vinaigrette

Cordon bleu

Semoule aux épices

Cotentin

Entremets à la vanille et fruits
confits

VENDREDI | 04
Dec

Crêpe au fromage


Filet de colin meunière et citron

Epinards à la béchamel

Pommes cubes rissolées

Edam

Fruits de saison BIO

 Produits
locaux



Ce menu est cuisiné par
le chef TOUILLON Cécile
et son équipe

Notre Dame Ozanam

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Maternelle