

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 18 au 22 janvier 2021



Produits locaux

Produits bio



Midi

Lundi 18

Ste Prisca

Oeuf mimosa / salami / entrée du jour
Sauté de porc flamand / quiche saumon épinards

Riz pilaf / carottes au jus

Fromages

Mousse noix de coco / flan caramel / gâteau basque

Mardi 19

St Marius

Carottes râpées aux noix / pêche au thon / entrée du jour

Escalope de volaille au curry / paupiette de lapin

Pommes vapeur / chou fleur au gratin

Fromages

Fruit de saison / entremet vanille / banane pâtissière

Jeudi 21

Ste Agnès

Salade de **riz** / tarte à l'oignon / entrée du jour
Escalope de dinde viennoise / calamars à la romaine

Printanière de légumes / purée de pommes de terre

Fromages

Ananas au sirop / liégeois vanille / donuts

Vendredi 22

St Vincent

Macédoine de légumes / champignons vinaigrette / entrée du jour

Boulettes végétales / tomates basilic / omelette aux poivrons

Semoule bio / poêlée de légumes

Fromages

Compote de fruits / yaourt aux fruits / riz au lait

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.*



Déjeuner

épicer

goûter

épicer

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 25 au 29 janvier 2021



Produits locaux



Produits bio

Midi

Lundi 25

Lentilles vinaigrette / mousse de foie / entrée du jour
Cordon bleu / filet de poisson meunière

St Ananie

Semoule / courgettes à l'estragon
Fromages

Fruit de saison / yaourt vanille / éclair au chocolat

Mardi 26

Chou-fleur sauce cocktail / *salade de pâtes* / entrée du jour
Carbonade de boeuf / steak de légumes

Ste Paule

Frites / haricots beurre à l'ail

Fromages

Compotée de mirabelles / semoule au lait / poire au chocolat

Jeudi 28

Salade d'endives / terrine de lapin / entrée du jour
Sauté de dinde aux pruneaux / quiche lorraine

St Th. d'Aquin

Riz / épinards à la crème

Fromages

Mousse pralinée / yaourts aux fruits / tarte aux pommes

Vendredi 29

Salade de maïs / sardine à l'huile / entrée du jour
Marmite de poisson / saucisse de Francfort

St Gildas

Purée de pomme de terre / carottes persillées

Fromages

Pommes locales / entremets viennois / chou garni

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.*

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 1er au 05 février 2021



Produits locaux

Produits bio



Midi

Lundi 01

Ste Ella

Salade de perles / artichauts vinaigrette / entrée du jour
Nuggets de blé / **émincé de dinde** à la moutarde

Purée de potiron / chou romanesco

Fromages

Salade de fruits / yaourt aux fruits / clafoutis à la cerise

Mardi 02

Chandeleur

Betteraves rouges / taboulé / entrée du jour
Rôti de porc au thym / colin au beurre blanc

Pois carottes / pommes boulangères

Fromages

Fruit de saison / entremet au chocolat / tarte tropézienne

Jeudi 04

Ste Véronique

Courgettes râpées au paprika / mousse de foie / entrée du jour
Sauté de porc à la Thai / beignets de poisson

Boullgour / brunoise de légumes

Fromages

Compote de fruits / fromage blanc aux fruits / Brownie

Vendredi 05

Ste Agathe

Asperges sauce mousseline / maquereau au vin blanc / entrée du jour
Marée fraîche / **cuisse de poulet**

Riz pilaf / haricots verts au beurre

Fromages

Pomme rôtie / yaourt aromatisé / mousse au caramel

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.*

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 8 au 12 février 2021



Produits locaux

Produits bio



Midi

Lundi 08

Ste Jacqueline

Carottes râpées au maïs / cervelas vinaigrette / entrée du jour
Escalope de porc charcutière / paupiette de saumon

Riz bio / brocolis aux oignons

Fromages

Fruit de saison / yaourt / tarte aux fruits

Mardi 09

Ste Apolline

Endive ail & fines herbes / feuilleté hot dog / entrée du jour

Tarte aux fromages / normandin de veau

Potatoes / poêlée forestière

Fromages

Compote ananas / panna cotta / pudding au chocolat

Jeudi 11

N-D de Lourdes

Haricots verts vinaigrette / pâté de campagne / entrée du jour

Chou farci à la tomate / filet de poisson pané

Semoule / ratatouille

Fromages

Fruit de saison / entremet pistache / crêpe fourrée

Vendredi 12

St Félix

**REPAS
DU NOUVEL AN
CHINOIS**

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.*



Déjeuner

épicer

goûter

griller

Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

Semaine du 15 au 19 février 2021



Produits locaux



Produits bio

Midi

Lundi 15

Salade de concombre / pâté en croûte / entrée du jour
Saucisse fumée / merlu aux crevettes

Sainte Claude

Purée / carottes persillées

Fromages

Compote d'abricots / yaourt / tarte aux prunes

Mardi 16

Jambon macédoine / tomates aux câpres / entrée du jour
Paupiette de veau / pizza au fromage

Mardi gras

Endives braisées / salade / coeur de blé

Fromages

Fruit de saison / liégeois au chocolat / Tiramisu

Jeudi 18

Haricots verts vinaigrette / oeufs au paprika / entrée du jour
Escalope de dinde / cervelas obernois

Ste Bernadette

Boulgour / poireaux à la crème

Fromages

Beignet aux pommes / fromage blanc aux fruits / yaourt au caramel

Vendredi 19

Chou blanc coleslaw / salade de pommes de terre / entrée du jour
Filet de saumonette / croque monsieur

St Gabin

Tortis 3 couleurs / chou fleur / salade

Fromages

Mousse au chocolat blanc / yaourt / gâteau au fromage blanc

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.*