

# Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

**Semaine du 22 au 26 mars 2021**

Produits locaux



Produits bio



**Midi**

**Lundi 22**

Salade Méli mélo / Rosette / Entrée du jour

**Sauté de Volaille aux épices** / Filet de poisson Meunière

*Ste Léa*

**Mélange 5 céréales** / Chou Romanesco

Fromages

Salade de Pomelos et Mandarine / Crème Yabon / Carré au Chocolat

**Mardi 23**

**Taboulé** / Tomate feta / Entrée du jour



**Boulettes végétales au basilic** / Tarte à l'oignon

*St Victorien*

Riz à la Thai / Haricots beurre

Fromages

**Compote de Poires** / Yaourt à boire / Mousse Chocolat Smarties

**Jeudi 25**

Salade de Pommes de terre / Terrine Forestière / **Entrée du jour**

**Sauté de Boeuf Bourguignon** / Marmite de saumon

*Annonciation*

Pommes rissolées / Jardinière de légumes

Fromages

Yaourt aux fruits / Entremet Vanille / Donuts

**Vendredi 26**

Tagliatelles au Thon / Oeuf dur sauce aurore / **Entrée du jour**

*Ste Larissa*

Saucisse de Volaille / Gratin de poisson

Pomme Vapeur / Côtes de Blettes Braisées

Fromages

**Fruits de saison** / Poire Pâtissière Chocolat / Ile flottante

*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 29 mars au 02 avril 2021*

Produits locaux



Produits bio



*Midi*

**Lundi 29**

Salade Strasbourgeoise / Carottes aux noix / Entrée du jour

Sauté de Poulet / Filet de poisson Pané

*Ste Gwladys*

Mélange 3 riz / Duo carottes Navets

Fromages

Compote de Pommes / Yaourt Vanille / Mille feuille

**Mardi 30**

Chou fleur sauce Cocktail / Mousse de Foie / Entrée du jour

Pizza royale / Galette Végétale aux pois

*St Amédée*

Salade / Purée / Pois Carottes

Fromages

Salade de Fruits tropicale / Yaourt bio vanille / Crème Renversée caramel



**Jeudi 01**

Cervelas vinaigrette / Champignons à la crème / Entrée du jour

Sauté de Porc colombo / Quiche aux légumes

*St Hugues*

Farfalles / Epinards à la crème

Fromages

Corbeille de Fruits / Liégeois café / Tarte aux pommes



**Vendredi 02**

Salade de maïs / Sardine à l'huile / Entrée du jour

Boulette d'agneau au paprika / Poisson au court bouillon

*Vendredi Saint*

Boulgour BIO / Brunoise de Légumes

Fromages

Pêche façon Melba / Crème chocolat / Mousse nougat

*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 05 au 09 avril 2021

Produits locaux



Produits bio



**Midi**

*Lundi de Pâques*

**Lundi 05**



**Mardi 06**

Chou fleur sauce Cocktail / Carottes à l'échalote / Entrée du jour

**Sauté de Volaille à la normande** / Tarte au saumon

*St Marcellin*

Riz BIO / Flan de légumes

Fromages

**Fruit de saison** / Velouté fruits / Entremet caramel

**Jeudi 08**

Salade d'endives pommes / Oeufs durs Mayonnaise / Entrée du jour

**Cuisse de Poulet au thym** / Brochette de poisson

*Ste Julie*

Pommes sautées / Poêlée de légumes

Fromages

Ananas au sirop / Fromage Blanc coulis / Brownie

**Vendredi 09**

Salade de Pâtes / Pêche au thon / Entrée du jour

Chausson de Volaille / Merlu façon marinière

*St Gautier*

Semoule BIO / Carottes au curcuma

Fromages

Cocktail de fruits / Flan chocolat / Mousse coco

*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.*



Bon appétit !

23

# Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

*Semaine du 12 au 16 avril 2021*

Produits locaux



Produits bio



*Midi*

**Lundi 12**

Salade de perles / Tomate vinaigrette / Entrée du jour

*St Jules*



Nuggets de blé / **Emincé de Dinde** au curry

Purée de Carottes / Chou Romanesco

Fromages

Salade de Fruit/ Yaourt aux fruits/ Tarte tropézienne

**Mardi 13**

Betteraves rouges vinaigrette / Taboulé / Entrée du jour

*Ste Ida*

**Rôti de Porc au thym** / Colin au beurre Blanc

Pois carottes / Riz **BIO** aux amandes

Fromages

**Fruit de saison** / Crèmes dessert variées / Beignet aux pommes

**Jeudi 15**

Courgettes râpées au paprika / Rosette / Entrée du jour

*St Paterne*

**Sauté de Porc à l'ananas** / Beignets de poisson

Coquillettes / **Haricots sautés**

Fromages

Compote Pomme pêche / Fromage blanc aux fruits / Tarte chocolat

**Vendredi 16**

Asperges Vinaigrette / Maquereau au vin blanc / Entrée du jour

*St Benoît Joseph*



**Pané au fromage** / **Filet de Hoki au basilic**

Coeur de Blé / Salsifis a la tomate

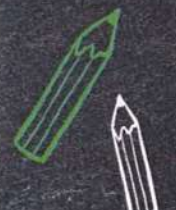
Fromages

Pomme rôtie / Yaourt aromatisé / Mousse Crème Brulée

*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.*



*Bon Appétit*





# Ecole-Collège Notre Dame Ham Self

*Semaine du 19 au 23 avril 2021*

Produits locaux



Produits bio



*Midi*

**Lundi 19**

*Ste Emma*

Carottes râpées Vinaigrette / Friand fromage / Entrée du jour  
 Escalope de Porc Charcutière / Paupiette de Saumon  
 Riz bio / Brocolis aux oignons  
 Fromages  
 Fruit de saison / Yaourt chocolat / Gâteau Poire caramel

**Mardi 20**

*Ste Odette*

Endive ail et fines herbes / Cervelas vinaigrette / Entrée du jour  
 Tarte au fromage / Omelette aux lardons  
 Potatoes / Poêlée forestière  
 Fromages  
 Compote Ananas / Panna cotta / Mousse citron

**Jeudi 22**

*St Alexandre*

Haricots verts vinaigrette / Pâté de Lapin / Entrée du jour  
 Tomate farcie / Encornets au chorizo  
 Semoule BIO / Ratatouille  
 Fromage  
 Pêche au sirop / Entremet chocolat / Crumble de pommes

**Vendredi 23**

*St Georges*

Salade de Tomate / Oeufs durs aioli / Entrée du jour  
 Saucisse francfort / Lasagne de Légumes   
 Purée / Carottes au jus vert  
 Fromage  
 Corbeille de Fruits / Assortiments de Yaourts / Clafoutis Maison

*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.*

