

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 30
Aou

Farfalle au pistou
farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Quenelles de brochet sauce
Nantua

Haricots beurre
saveur du midi

Emmental français

Melon charentais



MARDI | 31
Aou

Salade verte au maïs

Hachis Parmentier



Cotentin

Bâtonnet de glace à la vanille

LE JOUR DU Végé

MERCREDI | 01
Sep

Céleri rémoulade

Boulgour aux
lentilles et maïs



Fromage blanc

Compote de poires

JEUDI | 02
Sep

Duo de pastèque et tomate

Escalope de poulet

Courgettes et Penne

Camembert

Les canelés

VENDREDI | 03
Sep

Pâté de foie

Colin sauce coco



Semoule berbère

Yaourt nature sucré bio

Plat BIO



Fruit



Produits
locaux



Origine
France



Végétarien



Pêche
responsable



Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef ROCHARD OLIVIER
et son équipe

CANTINE NOTRE DAME

elior

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 06
Sep

Soupe froide andalouse

poivron, oignon jaune, basilic, tomate, concombre,

Saucisse Knack

Purée de pommes de terre


Yaourt sucre de canne


Plat BIO



Fruit

MARDI | 07
Sep


Carottes râpées
vinaigrette 

Pennes veg lentilles et
curry 

Gouda

Entremets au chocolat

MERCREDI | 08
Sep

Tomate vinaigrette 


Couscous poulet

Coulommiers

Ananas et caramel au lait

JEUDI | 09
Sep

Friand au fromage


Boeuf au jus 


Haricots verts saveur du midi

Fraidou

Banane


VENDREDI | 10
Sep

Salade verte 

Filet de colin meunière 

Epinards à la béchamel

Emmental français

Gâteau au yaourt 



Bio



Produits
locaux



Nouveauté



Viande
racée



Pêche
responsable



Spécialité
du chef

CANTINE NOTRE DAME

Ce menu est cuisiné par
le chef ROCHARD OLIVIER
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 13 Sep

Œufs durs sauce piccalilli
œuf, sauce piccalilli



Penne tandoori

Poireaux, carottes, navets et haricots rouges



Fromage blanc

Pomme golden Local



MARDI | 14 Sep

Coleslaw
Carotte, chou blanc

Boeuf au jus



Boulgour pilaf

Cotentin

Compote de pommes et
abricots

MERCREDI | 15 Sep

Coquillettes sauce cocktail

Palette de porc sauce diable

Courgettes saveur du midi

Yaourt nature sucré

Fruit

 ANIMATION
LA SAVOUREUSE
BIENVENUE DU CHEF

JEUDI | 16 Sep

Concombre Local
vinaigrette



Nugget filet poulet

Gratin de légumes
provençaux

Gouda

Moelleux framboises
spéculoos maison

VENDREDI | 17 Sep

Salade mélangée,
radis & emmental
salade, emmental, radis, vinaigrette

Filet lieu sauce aurore



Purée de pommes de terre

Brie

Batonnet glace chocolat



Nouveauté



Végétarien



Produits
locaux



Viande
racée



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef ROCHARD OLIVIER
et son équipe

CANTINE NOTRE DAME


elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 20
Sep

Taboulé

Pané de blé
fromage épinards 


Ratatouille


Fondu Président

Fruit

MARDI | 21
Sep

Betteraves et concombres

Rôti de porc
sauce moutarde 

Purée de pommes de
terre 

Yaourt nature sucré

Galette Saint-Michel


MERCREDI | 22
Sep

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Cordon bleu


Epinards à la béchamel

Edam

Semoule au lait 


JEUDI | 23
Sep

Duo de pastèque et tomate


Sauté de bœuf au
paprika 


Courgettes saveur orientale

Tomme blanche

Muffin aux pommes
et chocolat (DD) 

VENDREDI | 24
Sep

Saucisson à l'ail fumé 


Colin sauce bouillabaisse 

Riz de grand-mère
plat Bio 


Fromage blanc


Fruit





 Végétarien

 Origine
France

 Produits
locaux

 Spécialité
du chef

 Viande
racée

 Nouveauté

 Bio


CANTINE NOTRE DAME

Ce menu est cuisiné par
le chef ROCHARD OLIVIER
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 27
Sep

Tomate vinaigrette 

Cuisse de poulet
à l'américaine


Haricots beurre
saveur du midi

Saint-Paulin

Roulé au chocolat

MARDI | 28
Sep

Concombre au maïs

Boeuf au jus 

Lentilles et carottes fraîches

Cotentin

Compote tous fruits

MERCREDI | 29
Sep

Betteraves

Galopin de veau grillé


Coquillettes


Fromage blanc

Fruit

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 30
Sep

Salade verte,
œuf dur & croûtons 


Boullgour à la cantonaise 

Camembert

Bâtonnet de glace à la vanille

VENDREDI | 01
Oct

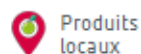
Taboulé

Stick de colin
pané et citron 

Choux-fleurs persillés

Yaourt vanille bio
Flat BIO 

Fruit



Produits
locaux



Viande
racée



Végétarien



Pêche
responsable



Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef **ROCHARD OLIVIER**
et son équipe

CANTINE NOTRE DAME

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 04
Oct

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Riz à la mexicaine
tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron

 Végé

Chèvre buchette

Fruit

MARDI | 05
Oct

Céleri râpé à la vinaigrette


Palette de porc
à la provençale


Courgettes saveur du midi

Gouda

Pudding crème anglaise


MERCREDI | 06
Oct

Salade verte
Local au maïs 

Sauté de bœuf mironton 

Haricots verts flageolets

Brie

Crème dessert
chocolat bio 

JEUDI | 07
Oct

Friand au fromage


Poulet sauce champignons

Carottes persillées

Yaourt nature sucré

Fruit

VENDREDI | 08
Oct

Concombre Local
vinaigrette 


Moules gratinées


Spaghettis

Fraidou

Compote de pommes



 Végétarien

 Produits locaux

 Viande racée

 Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef ROCHARD OLIVIER
et son équipe

CANTINE NOTRE DAME

elior 

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 11 Oct

Betteraves

Poulet sauce curry


Riz de grand-mère

Yaourt nature sucré

Fruit



MARDI | 12 Oct

Salade verte
aux noix Locale 

Bœuf braisé aux épices

Carottes au cumin

Camembert

Moelleux aux
pommes et spéculoos



MERCREDI | 13 Oct

Tomates et concombres
miel et colombo

Kefta d'agneau
au raz-el-hanout

Petits pois à la menthe


Edam

Namoura liban

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 14 Oct

Œufs durs sauce cocktail


Blé tandoori 


Fromage frais nature sucré

Oranges à la cannelle



VENDREDI | 15 Oct

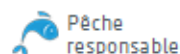
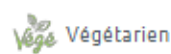
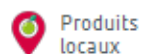
Dips de carottes
sauce aneth 

Filet de colin
sauce ciboulette 

Macaroni

Cotentin

Compote de pommes



Ce menu est cuisiné par
le chef **ROCHARD OLIVIER**
et son équipe

CANTINE NOTRE DAME


elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 18
Oct

Potage de légumes mijotés


Pennes veg haricots
paprika coco 

Fondu Président

Fruit

MARDI | 19
Oct

Mélange salade
noix et pommes


Boeuf au jus 


Carottes et navets

Fromage blanc

Gâteau aux poires

MERCREDI | 20
Oct

Tomate vinaigrette 


Nuggets de poisson 

Polenta au beurre

Brie

Compote de pommes

JEUDI | 21
Oct


Carottes râpées
vinaigrette 


Paëlla au poulet

Gouda

Flan nappé au caramel

VENDREDI | 22
Oct

Saucisson à l'ail fumé 

Pavé de colin
sauce Nantua 

Purée de pommes de terre

Yaourt vanille bio
Plat BIO 

Fruit



Nouveauté



Viande
racée



Produits
locaux



Pêche
responsable



Origine
France



Bio

CANTINE NOTRE DAME



Ce menu est cuisiné par
le chef ROCHARD OLIVIER
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo


LUNDI | 25
Oct

Céleri rémoulade

Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentilles



Edam

Crème dessert
chocolat bio 


MARDI | 26
Oct

Salade choubidou
chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Galopin de veau au poivre

Jardinière de légumes
saveur du jardin

Cotentin

Cake aux deux amandes 


MERCREDI | 27
Oct

Rillettes à la sardine

Crêpe jambon fromage


Fondue de poireaux

Yaourt nature sucré

Pomme rouge Local 


JEUDI | 28
Oct

Iceberg vinaigrette orientale

Œufs durs béchamel 

Purée de brocolis

Brie

Pêche Cancatrice 

VENDREDI | 29
Oct


Potage de légumes mijotés

Spaghetti aux fruits de mer


Fromage blanc


Ananas



 Végétarien

 Bio

 Spécialité
du chef

 Produits
locaux

 Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef **ROCHARD OLIVIER**
et son équipe


CANTINE NOTRE DAME


elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

MARDI | 02
Nov

Concombre Local
vinaigrette maison 

Couscous végétarien 

Cotentin


Compote de pommes

MERCREDI | 03
Nov

Betteraves

Jambon blanc

Coquillettes

Fromage blanc Bio
Pât Bio 

Fruit

JEUDI | 04
Nov

Salade verte
aux fines herbes

Cheeseburger


Pommes frites

Camembert

Bâtonnet de glace à la vanille

VENDREDI | 05
Nov

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Pavé de colin au basilic 

Chop suey de légumes
champignons, carotte, courgette, poivron, Oignon

Yaourt nature sucré

Fruit

CANTINE NOTRE DAME



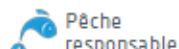
Produits
locaux



Végé Végétarien



Bio



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef ROCHARD OLIVIER
et son équipe