

# Midi - Ecole privée Notre Dame

## Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier Menu végétarien	Jeudi 9 Janvier Épiphanie	Vendredi 10 Janvier
Betteraves BIO, Vinaigrette		Velouté de légumes verts	
Sauce Carbonara	Chili sin carne aux haricots rouges BIO locaux	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Sauté de porc BBC à la moutarde
Torsades BIO	Riz BIO créole	Carottes BIO braisées	Boulgour BIO
	Cantal AOP		Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Compote de pommes BIO du chef	Galette des Rois	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



# Midi - Ecole privée Notre Dame

## Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier Menu végétarien et animation chocolat	Vendredi 17 Janvier
Endives aux pommes et chiffonnade de <b>batavia BIO</b> , Vinaigrette		<b>Velouté de potiron BIO</b>	Chou blanc râpé, Vinaigrette thai
Filet de <b>hoki MSC</b> , sauce crème	Sauté de poulet paysanne	<b>Omelette BIO</b> à la ciboulette	Rôti de porc, Jus lié viande
<b>Quinoa BIO</b>	Choux-fleurs gratinés	Fondue d'épinards à l'ail, Sauce mornay	Frites fraîches
	Gouda		
Fromage blanc nature au coulis de fruits rouges	<b>Banane BIO</b>	Moelleux au chocolat du chef	<b>Fruit BIO</b> de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Ecole privée Notre Dame

## Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier Menu végétarien	Jeudi 23 Janvier Animation chocolat	Vendredi 24 Janvier
	Céleri rave BIO sauce rémoulade		Velouté de légumes verts
Émincé de dinde, Jus lié thym et citron	Pennes BIO aux trois fromages (emmental BIO)	Sauté de bœuf au paprika	Calamars à la romaine
Purée de potiron	Pennes BIO	Petits pois aux oignons	Riz à la tomate
Yaourt nature BIO		Cantal AOP	
Fruit de saison	Compote de pommes BIO du chef	Rose des sables	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés



# Midi - Ecole privée Notre Dame

## Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 27 Janvier Menu végétarien	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier Animation chocolat et chandeleur
Macédoine mayonnaise		Salade de riz et betteraves BIO à la ciboulette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Lasagnes Bolognaise du chef	Colin MSC façon blanquette	Galette sarrasin au jambon de dinde et béchamel
Riz BIO créole	Chiffonnade de batavia BIO, Vinaigrette	Duo de haricots verts et haricots beurre, Haricots verts BIO	Salade verte, Vinaigrette
	Emmental	Fromage blanc nature	
Yaourt nature LOCAL	Fruit de saison		Crêpe au chocolat

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



# Midi - Ecole privée Notre Dame

## Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Jeudi 6 Février Menu végétarien	Vendredi 7 Février
	Velouté de potiron BIO	Céleri rave BIO râpé à la Dijonnaise	
Sauté de poulet Tikka Masala	Tartiflette aux pommes de terre BIO	Haché végétal BIO façon bolognaise	Filet de merlu MSC au citron
Carottes BIO braisées	Salade verte, Vinaigrette	Coquillettes BIO	Purée de patates douces
Brie			Fromage blanc sucré
Crème pâtissière du chef aux smarties	Fruit de saison	Panna cotta au coulis de fraise	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

