





# Restaurant scolaire de l'École Privée Notre Dame

Menu du 24 au 28 février 2025

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Entrée		Potage de légumes		Crêpe au fromage
Plat protidique	Aiguillettes de poulet sauce crème	Colin MSC sauce citron 	<b>Sauté de porc aux carottes et au thym*</b>	Parmentier de lentilles à la tomate
Accompagnement	Torsades BIO 	Choux fleurs BIO gratinés 	<b>Haricots verts BIO*</b> 	Salade verte à la vinaigrette
Produit laitier	Camembert		<b>Saint Paulin*</b>	
Dessert	Fruit de saison	Poire au sirop	<b>Far breton*</b>	Banane rôtie

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local




\* Animation Bretagne



# Restaurant scolaire de l'Ecole Privée Notre Dame

Menu du 03 au 07 mars 2025

	lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
Entrée		Salade mexicaine		Salade de farfalle, jambon et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de bœuf à la moutarde	Burritos aux légumes	Filet de hoki MSC sauce à l'aneth 
Accompagnement	Frites accompagné de salade verte BIO à la vinaigrette 	Carottes BIO braisées 	Salade verte	Haricots beurre à l'ail
Produit laitier	St paulin		Camembert	
Dessert	Yaourt aromatisé LOCAL 	<b>Beignet au sucre*</b>	Cake au citron	Compote de pommes BIO du chef 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

## Légende :

Produit Bio



Produit Local



\* Mardi gras

# Restaurant scolaire de l'Ecole Privée Notre Dame

Menu du 10 au 14 mars 2025

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Entrée	Carottes râpées à la vinaigrette	Chou blanc BIO râpé façon rémoulade 		
Plat protidique	Emincé de dinde thaï à l'oignon	Oeufs brouillés crémeux au fromage	Chipolatas aux herbes	Filet de colin MSC sauce béchamel 
Accompagnement	Riz créole	Brocolis	Moquette de Vendée au chorizo LABEL ROUGE 	Épinards BIO 
Produit laitier			Yaourt nature	Camembert
Dessert	Crème dessert à la vanille du chef	Semoule au lait du chef	Clafoutis aux pommes BIO 	Fruit de saison

*Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.*

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



# Restaurant scolaire de l'École Privée Notre Dame

Menu du 17 au 21 mars 2025

	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Entrée		Radis au beurre		Saucisson à l'ail et aux cornichons
Plat protidique	Jambon braisé LABEL ROUGE 	Sauté de poulet au curry	Lasagnes aux épinards, chèvre et ricotta	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc 
Accompagnement	Lentilles vertes	Semoule BIO 	Salade verte	Fondue de poireaux
Produit laitier	Mimolette		Yaourt sucré	
Dessert	Yaourt aux fruits	Ananas rôti au miel	Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef

*Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.*

## Légende :

Produit Bio







Produit Local



# Restaurant scolaire de l'École Privée Notre Dame

Menu du 24 au 28 mars 2025

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Salade de mâche, céleri râpé et betterave sauce vinaigrette		Feuilleté à la viande	<b>Chou blanc aux pommes à la sauce coleslaw*</b>
Plat protidique	Aiguillettes de poulet au thym	Galette à l'avoine au curry du chef	Rôti de dinde à la crème	<b>Fish and chips de colin MSC*</b> 
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Salade verte à la vinaigrette	Haricots verts à l'ail	<b>Frites*</b>
Produit laitier		Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature BIO 	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Salade de fruits du chef	<b>Pudding au chocolat du chef*</b>

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

## Légende :

Produit Bio



Produit Local



\* Animation Îles Britanniques

# Restaurant scolaire de l'École Privée Notre Dame

Menu du 31 au 04 avril 2025

	lundi 31	mardi 1	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Radis au beurre	Carottes râpées à la vinaigrette	
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Lasagnes Bolognaise du chef	Curry de pois chiches	Pêche du jour sauce échalotes au vin blanc
Accompagnement	Riz pilaf	Salade verte à la vinaigrette	Boullgour BIO 	Haricots beurre persillés
Produit laitier				Emmental
Dessert	Yaourt nature sucré LOCAL 	Compote de fruits du chef	Financier	Mousse au chocolat du chef

*Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.*

## Légende :

Produit Bio



Produit Local

