



Restaurant Scolaire de Notre Dame



ÉCOLE NOTRE DAME

Menu du 01 au 05 septembre 2025

Menu végétarien

	lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette		Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Salade de riz et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise	Galette à l'avoine au curry du chef	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC à la sauce au citron 
Accompagnement	Tortis HVE	Riz	Frites	Tomates à la provençale
Produit laitier		Tomme noire		
Dessert*	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots du chef	Yaourt aux fruits LOCAL 

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**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire de Notre Dame



Menu du lundi 08 au 12 septembre 2025

Animation "on se met au vert"

Menu végétarien

	lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre		Duo de melons		Mousse de foie et cornichons
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc au jus lié	Curry de lentilles au lait de coco	Colin MSC façon blanquette 
Accompagnement	Haricots verts sautés	Coquillettes HVE	Riz	Courgettes braisées
Produit laitier	Gouda		Saint Paulin	
Dessert*	Raisin blanc	Ile flottante du chef	Tarte fine aux pommes	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**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire de Notre Dame



Menu du lundi 15 au 19 septembre 2025

Menu végétarien

Menu local

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Melon	Œuf dur local mayonnaise 	Tomates à la vinaigrette	
Plat protidique	Tortellini ricotta épinards	Pilon de poulet rôti local mariné 	Aiguillettes de volaille aux épices	Carbonara de saumon MSC 
Accompagnement	Salade Verte à la vinaigrette	Ratatouille locale du chef 	Duo brocoli et pomme de terre	Coquillettes HVE
Produit laitier				Brie
Dessert*	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison local 	Semoule au lait du chef	Compote pomme pêche

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**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire de Notre Dame



ÉCOLE NOTRE DAME

Menu du lundi 22 au 26 septembre 2025

Menu végétarien

	lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Salade de fusillis BIO, jambon et maïs à la vinaigrette 	Melon	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
Plat protidique	Œufs brouillés crémeux au fromage	Jambon braisé	Riz Cantonnais	Filet de cabillaud MSC à la sauce citron 
Accompagnement	Petits pois au jus	Mogettes de Vendée label rouge 		Haricots beurre persillés
Produit laitier			Emmental	
Dessert*	Fruit de saison	Entremets à la vanille	Cookie du chef	Yaourt sucré

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

 Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Notre Dame



ÉCOLE NOTRE DAME

Menu du lundi 29 au 03 octobre 2025

Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette		Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz, concombre et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Rôti de dinde à la sauce aux champignons	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Filet de merlu MSC à la sauce curry 
Accompagnement	Pommes de terre local vapeur 	Jardinière de légumes		Choux-fleurs rôti
Produit laitier		Suisse nature	Mimolette	
Dessert*	Fruit de saison	Compote de pommes du chef	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	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**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire de Notre Dame



Menu du lundi 06 au 10 octobre 2025

Menu bas carbone et menu végétarien

	lundi 06	mardi 07	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre	Céleri rave sauce rémoulade			Salade de farfalles au pesto
Plat protidique	Émincé de dinde à la Louisiane	Bœuf à la tomate	Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Frites	Ratatouille du chef	Salade verte à la vinaigrette	Fondue de poireaux à la crème
Produit laitier		Emmental	Tomme vendéenne local 	
Dessert*	Yaourt nature	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Salade de fruits 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**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire de Notre Dame



ÉCOLE NOTRE DAME

Menu du lundi 13 au 17 octobre 2025

Menu végétarien

Halloween

	lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre			Butternut râpée au fromage blanc	Salade de riz, maïs et ciboulette à la vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO 	Aiguillettes de poulet au thym	Pain de viande monstrueux (Halloween)	Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Riz pilaf	Petits pois et carottes	Doigt de sorcière aux amandes	Haricots verts à l'étuvé
Produit laitier	Mimolette	Saint Paulin		
Dessert*	Crème dessert pralinée du chef	Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	Gâteau d'Halloween sanguinolant	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**

 **Produit Labellisé**