



ÉCOLE NOTRE DAME MIRANDE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place, dans vos cuisines.



lundi 02 septembre

mardi 03 septembre

mercredi 04 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre



BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE		TRANCHE DE PÂTÈQUE	SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF
CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE		CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON FSC
POÉLÉE DE LÉGUMES	RIZ CRÉOLE		Frites	BOULGOUR
FRUIT DE SAISON	LIÉGEONS		ABRICOT AU SIROP	CRÈME AU CHOCOLAT





ECOLE NOTRE DAME MIRANDE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines



PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS

PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF

lundi 16 septembre

mardi 17 septembre

mercredi 18 septembre

jeudi 19 septembre

vendredi 20 septembre



CAROTTES RÂPÉES LOCALES À L'ORIENTALE		HOUMOUS ET SES CROUTONS		PASTEQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
GRATIN DE BOULGOUR ET COURGETTES		PILON DE POULET LOCAL RÔTI MARINÉ		SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	CARBONARA DE SAUTON
HARCOTS VERTS ÉTUVÉS		RATATOUILLE		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	COQUILLETES
SALADE DE FRUITS		TARTE AUX POMMES		CRÈME DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS



ECOLE NOTRE DAME MIRANDE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF

lundi 30 septembre

mardi 01 octobre

mercredi 02 octobre

jeudi 03 octobre

vendredi 04 octobre



SALADE DE TOMATES À LA VINAIGRETTE	ŒUF THIMOSA	SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
SAUTÉ DE POULET LOCAL À LA PROVENÇALE	TORTELLINI RICOTTIA ÉPINARDS	HACHIS PARMENTIER	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ
POMMES RISSOLÉES FAÇON POTATOES	SALADE VERTE	PIPERADE	RIZ BASMATI
COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



ECOLE NOTRE DAME MIRANDE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF

lundi 07 octobre

mardi 08 octobre

mercredi 09 octobre

jeudi 10 octobre

vendredi 11 octobre



SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE		PIZZA DU CHEF	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
CRUMBLE AU CHEVRE COURGE ET CAROTTES	MERQUEZ SAUCE LIBANAISE		PILON DE POULET LOCAL RÔTIE AUX HERBES ET SON JUS	MOUSSAKA AU THON ET LÉGUMES
BROCOLIS À L'AIL	SEMOULE		RATATOUILLE	BLÉ
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME



ECOLE NOTRE DAME MIRANDE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX

DESSERTS DU CHEF

lundi 14 octobre

mardi 15 octobre

mercredi 16 octobre

jeudi 17 octobre

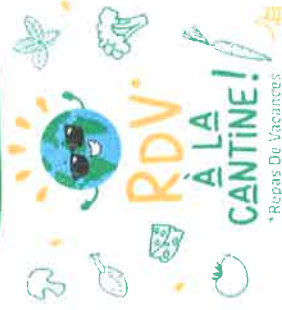
vendredi 18 octobre



Menu Halloween

CONCOMBRE À LA GRECQUE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE
BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE THAI AU BASILIC	DES P'TITES BÊTES DANS L'ASSIETTE (COQUILLETTES FAÇON RISOTTO AU CHORIZZO)	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GRAND MÈRE
LÉGUMES DU TAJINE	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN (CHOU FLEUR RÔTI ENTIER GLACÉ AU KETCHUP ET PAPIKA FUMÉ)	COQUILLETTE
LIEGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT

Ce midi, on a



*Repas De Vacances

Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler !

Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas matin pour consommer tout ce qui n'attend pas le retour de tes vacances !

