



ÉCOLE NOTRE DAME MIRANDE

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



lundi 04 septembre

mardi 05 septembre

mercredi 06 septembre

jeudi 07 septembre

vendredi 08 septembre

Menu végétarien



Repas Bio



1/2 POMMELOS ET SUCRE	CAROTTES RÂPÉES BIO AUX OLIVES		MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA
NUGGETS VÉGÉTALES	COLONBO DE PORC BIO		CUISSE DE POULET RÔTI LOCAL	FEUILLETÉ DE POISSON MSC
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE BIO		CHOUX DE BRUXELLES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO		FLAN PATISSIER	CAMEMBERT



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 11 septembre

mardi 12 septembre

mercredi 13 septembre

jeudi 14 septembre

vendredi 15 septembre

Menu végétarien

SALADE DE BETTERAVES BIO	MELON		CAROTTES RÂPÉES LOCALES	SALADE VERTE TOMATE ET MAÏS
STEAK HACHÉ	ÉMINCÉ DE POULET		TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	POISSON FISC À LA BORDELAISE
FRITES	RIZ PILAFF		DUO D'HARICOTS	BLÉ
YAOURT NATURE	CRÈME BRULÉE		GATEAU DU CHEF	COMPOTE TUTTI FRUITI



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 18 septembre

marci 19 septembre

mercredi 20 septembre

jeudi 21 septembre

vendredi 22 septembre

Menu végétarien

TRANCHE DE MELON	CHOU CHINOIS ÉMINCÉ	SALADE DE CONCOMBRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE
COUSCOUS MERGUEZ	JAMBALAYA DE LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	FILET DE COLIN MSC GRILLÉ
.	RIZ PILAF	POMMES DE TERRES FRAICHES FAÇON POTATOES	POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
FRUIT DE SAISON LOCAL	CRÈME AU CHOCOLAT DU CHEF	RAISIN	COMPOTE DU CHEF



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 25 septembre

mardi 26 septembre

mercredi 27 septembre

jeudi 28 septembre

vendredi 29 septembre

Menu végétarien

Menu 2 fois bon

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO		SALADE DE TOMATES À L'ÉCHALOTE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE	COURCHE COURGETTE BIO CHÈVRE DU CHEF		FILET DE POISSON MSC PANÉ
BOULGOUR	BLÉ AUX POIVRONS		RIZ À LA TOMATE
PANNA COTTA DU CHEF	ÉDAM BIO		YAOURT NATURE SUCRÉ





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 02 octobre

mardi 03 octobre

mercredi 04 octobre

jeudi 05 octobre

vendredi 06 octobre

Menu végétarien

SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES BIO	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
BROCHETTES DE POISSON MSC À L'OSEILLE	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE BIO	CORDON BLEU DE DINDE ET KETCHUP	CRÊPE AU FROMAGE
PURÉE DE CAROTTES LOCALES	SPAGHETTI	PETIT POIS AU JUS	COURGETTES RÔTIES
MOUSSE AU CHOCOLAT	CAMBERT BIO	TARTE AUX POMMES DU CHEF	YAOURT



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 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<i>Menu végétarien</i>				
SALADE VERTE AU JAMBON	CONCOMBRE EN VINAIGRETTE		PÂTE DE CAMPAGNE	TRANCHE DE PÂTÈQUE
ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY	LASAGNE DE LÉGUMES		ESCALOPE DE DINDE VIENOISE À LA SAUCE TOMATE	CALAMARS À LA ROMAINE
RIZ	SALADE VERTE		BROCOLIS	HARICOTS BEURRE
YAOURT BIO NATURE ET SUCRE	CRÈME BRULÉE DU CHEF		BANANE	COMPOTE DE DU CHEF



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 octobre

mardi 17 octobre

mercredi 18 octobre

jeudi 19 octobre

vendredi 20 octobre

Menu végétarien

CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE PATES	PIZZA DU CHEF
HAUT DE CURSSE DE POULET AUX HERBES	PANE FROTAGER	BOEUF BOURGUIGNON
PETITS POIS	COURGETTES BECHAMEL	COQUILLETTE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Ce midi, on a



*Repas De Vacances

Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler !

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

api