

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

api

Lundi

**Carotte Bio râpée (régional)**   - Vinaigrette  
 Haricots beurre - Vinaigrette à la ciboulette  
 Bolognaise de **lentilles Bio**   
 Palette de porc - À la diable  
**Torsades Bio**   
 Jardinière de légumes  
**Emmental Bio râpé**   
**Pomme Bio**   
 Crème dessert vanille




**Carotte Bio râpée (régional)**   - Vinaigrette  
 Bolognaise de **lentilles Bio**   
**Torsades Bio**   
**Emmental Bio râpé**   
**Pomme Bio** 



Mardi

Salade de pommes de terre, oignons, cornichon - Vinaigrette  
 Chou rouge râpé - Vinaigrette  
 Filet de colin lieu MSC  - Sauce aux olives  
 Steak haché de bœuf VBF   
 Petits pois au bouillon  
 Flageolets  
**Cancoillotte IGP à l'ail (régional)**    
 Mousse au chocolat  
**Yaourt Bio à la vanille** 





Salade de pommes de terre, oignons, cornichon - Vinaigrette  
 Filet de colin lieu MSC  - Sauce aux olives  
 Petits pois au bouillon  
**Cancoillotte IGP à l'ail (régional)**    
**Banane Bio** 

Mercredi

Carotte et chou râpé - Vinaigrette  
 Salade mexicaine  
 Rôti de dinde FR  - Sauce Bercy  
 Omelette du chef - Sauce Bercy  
**Riz Bio pilaf**   
 Poireaux à la crème  
**Régal des Moines (régional)**   
 Yaourt arôme  
 Fruit frais

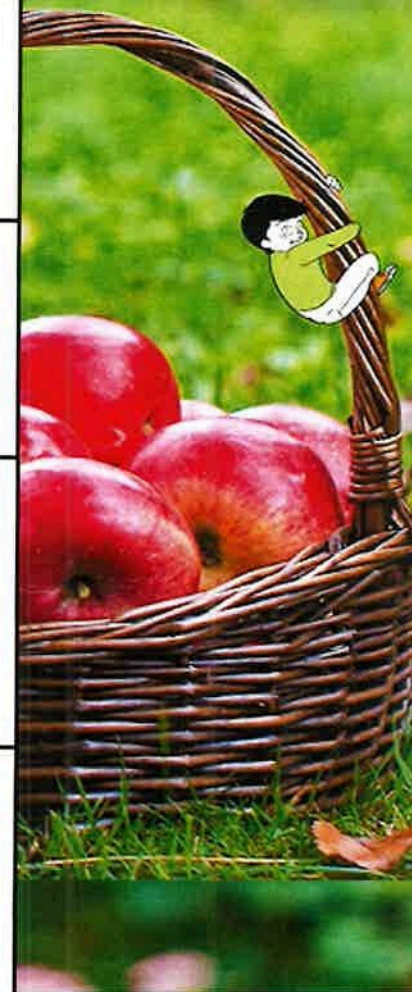
Carotte et chou râpé - Vinaigrette  
 Rôti de dinde FR  - Sauce Bercy  
 /Omelette du chef - Sauce Bercy  
**Riz Bio pilaf**   
**Régal des Moines (régional)**   
 Yaourt arôme

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette  
 Endives - Vinaigrette  
 Sauté de porc IGP   - sauce à la moutarde  
 Crêpe au fromage  
 Gratin de chou fleur CE2   
 Pommes de terre en robe des champs  
 Suisse sucré  
**Kiwi Bio** 

Salade iceberg - Vinaigrette  
 Crêpe au fromage  
 Suisse sucré  
**Kiwi Bio** 

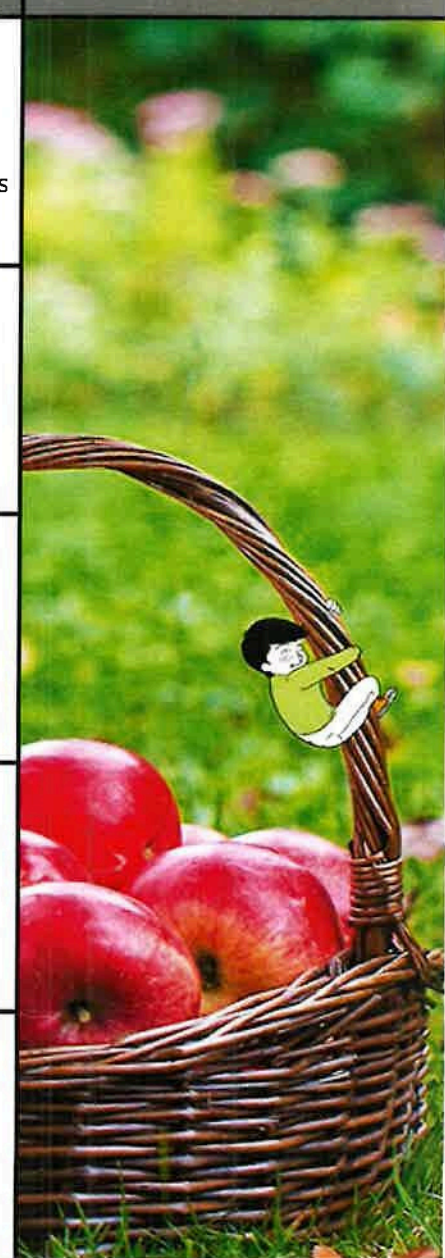
Vendredi



# NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 24/03/2025 au 28/03/2025

		Déjeuner	Déjeuner
	Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale Haricots blancs à la tomate <b>Brie en pointe (régional)</b> 🇫🇷 Pomme Bio 🇬🇧	Salade verte - Vinaigrette Saucisse de Francfort Haricots blancs à la tomate Cheesecake au citron du chef - coulis de fruits rouges
	Mardi	Coquillettes Bio et maïs 🇬🇧 - Vinaigrette au persil Oeufs durs Épinards béchamel Yaourt arôme Orange Bio 🇬🇧	Tomate mozzarella Lasagnes aux épinards et à la ricotta Pana cotta - coulis de poire Salade de fruits frais
	Mercredi		
	Jeudi	Rosette - Et cornichons /Surimi - mayonnaise Filet de colin lieu MSC 🇫🇷 - Sauce aurore Poêlée de légumes Verre de lait Bio 🇬🇧 Gâteau aux poires (farine Bio) 🇬🇧	Chou rouge râpé aux pommes Escalope de dinde - sauce crème Pommes de terre en robe des champs Emmental Gâteau crumble à la pomme (farine Bio) 🇬🇧
	Vendredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes Sauté de bœuf VBF (régional) 🇫🇷 🇫🇷 - sauce tomate /Quenelle nature - sauce crème Pommes de terre rissolées Tomme noire IGP 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio mangue 🇬🇧	Gaspacho Paëlla 🇫🇷 Tomme blanche Crème catalane du chef 🇫🇷



# NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 31/03/2025 au 04/04/2025

api

Lundi

Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote  
Carotte et chou râpé - Vinaigrette  
Nuggets de volaille - Et ketchup du chef  
/Nuggets de maïs - Et ketchup du chef  
Emincé de poulet - Sauce au curry  
Carottes CE2 persillées  
Riz Bio pilaf  
Saint Nectaire AOP  
Kiwi Bio  
Crème dessert caramel

Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote  
Nuggets de volaille - Et ketchup du chef  
/Nuggets de maïs - Et ketchup du chef  
Carottes CE2 persillées  
Saint Nectaire AOP  
Kiwi Bio

Mardi

Salade arlequin - Vinaigrette au miel  
Radis roses - et beurre  
Poisson blanc MSC thym et citron  
Sauté de porc IGP - Au jus  
Haricots verts Bio à l'ail  
Purée de pommes de terre  
Suisse sucré  
Gaufre au chocolat fantasia  
Fruit frais

Salade arlequin - Vinaigrette au miel  
Poisson blanc MSC thym et citron  
Haricots verts Bio à l'ail  
Suisse sucré  
Gaufre au chocolat fantasia

Mercredi

Jeudi

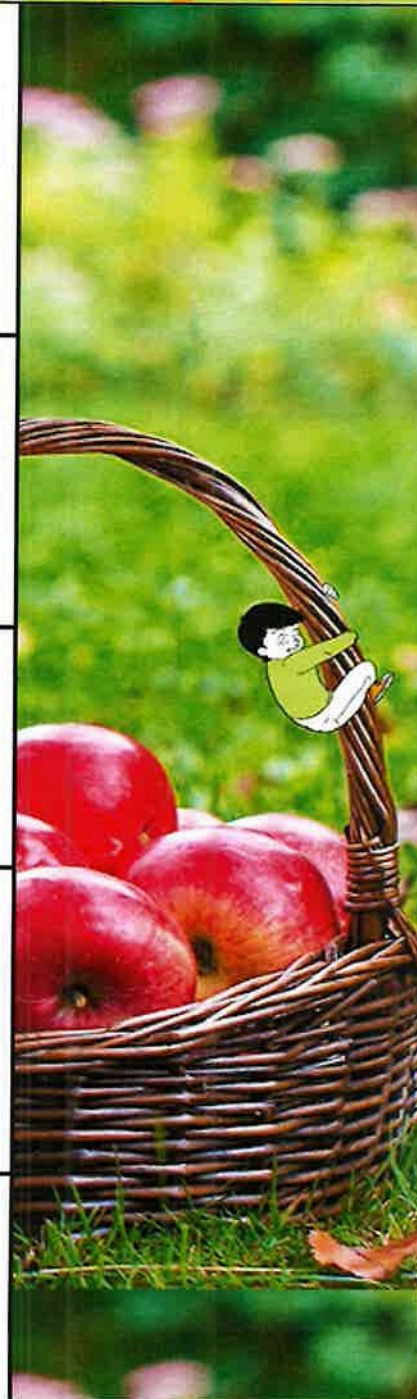
Chou fleur CE2 - Vinaigrette façon cocktail  
Salade de riz Bio, tomates et maïs - Vinaigrette  
Paupiette au veau FR - Sauce façon provençale  
/Paupiette au poisson - Sauce façon provençale  
Semoule BIO  
Petits pois au bouillon  
Saint Moret Bio  
Poire  
Mousse au chocolat

Chou fleur CE2 - Vinaigrette façon cocktail  
Paupiette au veau FR - Sauce façon provençale  
/Paupiette au poisson - Sauce façon provençale  
Semoule BIO  
Saint Moret Bio  
Poire

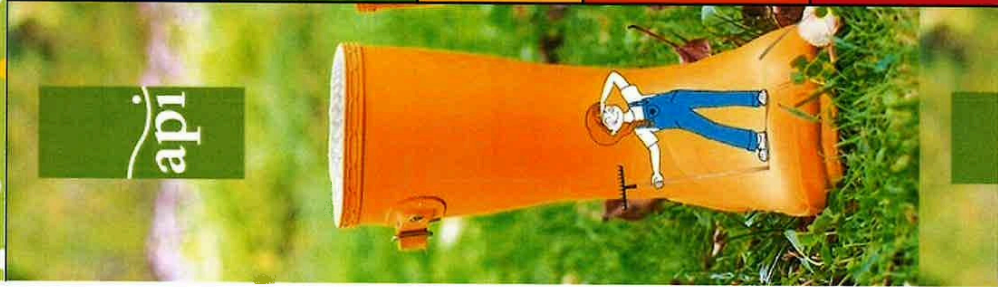

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP  
Boulghour à l'orientale  
Gratin de gnocchi de pommes terre, épinards ricotta  
Escalope de dinde - sauce à la moutarde  
Brocolis persillade  
Cancoillotte IGP à l'ail (régional)  
Compote fraîche pomme Bio rhubarbe

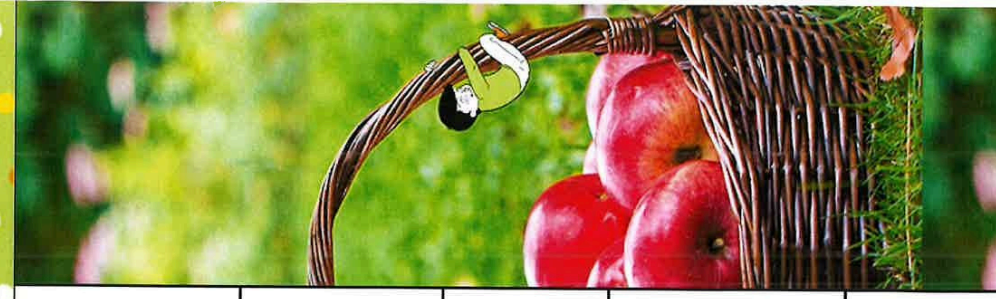
Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP  
Gratin de gnocchi de pommes terre, épinards ricotta  
Cancoillotte IGP à l'ail (régional)  
Compote fraîche pomme Bio rhubarbe



**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 07/04/2025 au 11/04/2025**

	<p><b>Lundi</b></p>	<p>Carotte râpée - Vinaigrette au citron          Fromage          Sauté de poulet <b>FR</b> - Sauce au colombo          /FILET DE COLIN MSC - Sauce au colombo  <b>Riz Bio pilaf</b>          Brunoise de légumes          Pont l'Évêque AOP  <b>Orange Bio</b>          Liégeois chocolat</p>	<p>Carotte râpée - Vinaigrette au citron          Sauté de poulet <b>FR</b> - Sauce au colombo          /Filet de colin lieu MSC - Sauce au colombo  <b>Riz Bio pilaf</b>          Pont l'Évêque AOP  <b>Orange Bio</b></p>	
	<p><b>Mardi</b></p>	<p>Salade mexicaine - Vinaigrette          Salade iceberg - Vinaigrette          Rôti de porc LR - aux herbes de provence          /Omelette du chef          Petits pois au bouillon          Pommes de terre en robe des champs  <b>Gouda Bio</b>          Crème dessert caramel          Fruit frais</p>	<p>Salade mexicaine - Vinaigrette          Rôti de porc LR - aux herbes de provence          /Omelette du chef          Petits pois au bouillon  <b>Gouda Bio</b>          Crème dessert caramel</p>	
	<p><b>Mercredi</b></p>	<p>Potage de légumes          Céléri râpé - Vinaigrette          Steak haché de bœuf <b>VBF</b> - sauce milanaise          /Palet végétarien maraîcher - sauce milanaise          Jambon blanc LR  <b>Torsades Bio</b>          Purée de pommes de terre et patate douce  <b>Emmental Bio râpé</b>          Liégeois vanille          Gâteau au chocolat</p>	<p>Potage de légumes          Steak haché de bœuf <b>VBF</b> - sauce milanaise          /Palet végétarien maraîcher - sauce milanaise  <b>Torsades Bio</b>  <b>Emmental Bio râpé</b>          Liégeois vanille</p>	
	<p><b>Jendredi</b></p>	<p>Radis roses - et beurre          Fonds d'artichaut - Vinaigrette          Beignet de calamar - Sauce tartare          Sauté de bœuf <b>VBF (régional)</b> - Sauce façon          Bourguignonne          Brocolis persillade  <b>Riz Bio pilaf</b>          Suisse aux fruits          Muffin aux pépites de chocolat (<b>farine Bio</b>)</p>	<p>Radis roses - et beurre          Beignet de calamar - Sauce tartare          Brocolis persillade          Suisse aux fruits          Muffin aux pépites de chocolat (<b>farine Bio</b>)</p>	

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 14/04/2025 au 18/04/2025**



Lundi	<p> <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette            Salade de haricots blancs - Vinaigrette            Sauté de porc FR (régional)  - Sauce moutarde à l'ancienne            /Moules - sauce crème            Boulghour pilaf            Carottes persillées            Vache qui rit Bio   <b>Pomme Bio (régional)</b>             Yaourt arôme         </p>	<p> <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette            Sauté de porc FR (régional)  - Sauce moutarde à l'ancienne            /Moules - sauce crème            Boulghour pilaf            Vache qui rit Bio   <b>Pomme Bio (régional)</b> </p>
Mardi	<p>           Concombre - Vinaigrette à l'aneth            Salade de perles, tomate, poivron - Vinaigrette            Filet de colin lieu MSC  - Sauce Nantua            Boulettes au bœuf VBF  - sauce barbecue            Potatoes            Poêlée de légumes            Yaourt sucré  <b>Orange Bio</b>             Suisse aux fruits         </p>	<p>           Concombre - Vinaigrette à l'aneth            Filet de colin lieu MSC  - Sauce Nantua            Potatoes            Yaourt sucré  <b>Orange Bio</b> </p>
Mercredi		
Jeudi	<p>           Oeuf façon mimosa            Poireaux - Vinaigrette            Boulettes à l'agneau - Sauce au thym            /Falafel - Sauce au thym            Chipolata LR             Fiageolets            Polenta  <b>Carrémentbon (régional)</b>             Paris Brest            Chocolat            Fruit frais         </p>	<p>           Oeuf façon mimosa            Boulettes à l'agneau - Sauce au thym            /Falafel - Sauce au thym            Fiageolets  <b>Carrémentbon (régional)</b>             Paris Brest            Chocolat         </p>
Vendredi	<p>           Salade iceberg - Vinaigrette            Champignons à la grecque            Lasagnes aux légumes            Filet de poulet FR  - sauce crème            Epinards au beurre            Cantal AOP   <b>Banane Bio</b> </p>	<p>           Salade iceberg - Vinaigrette            Lasagnes aux légumes            Cantal AOP   <b>Banane Bio</b> </p>