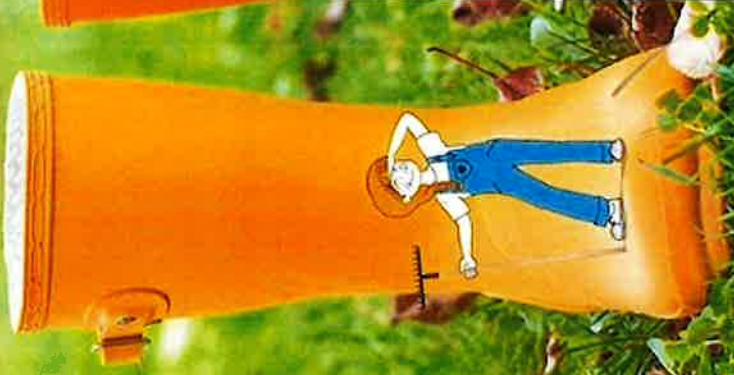
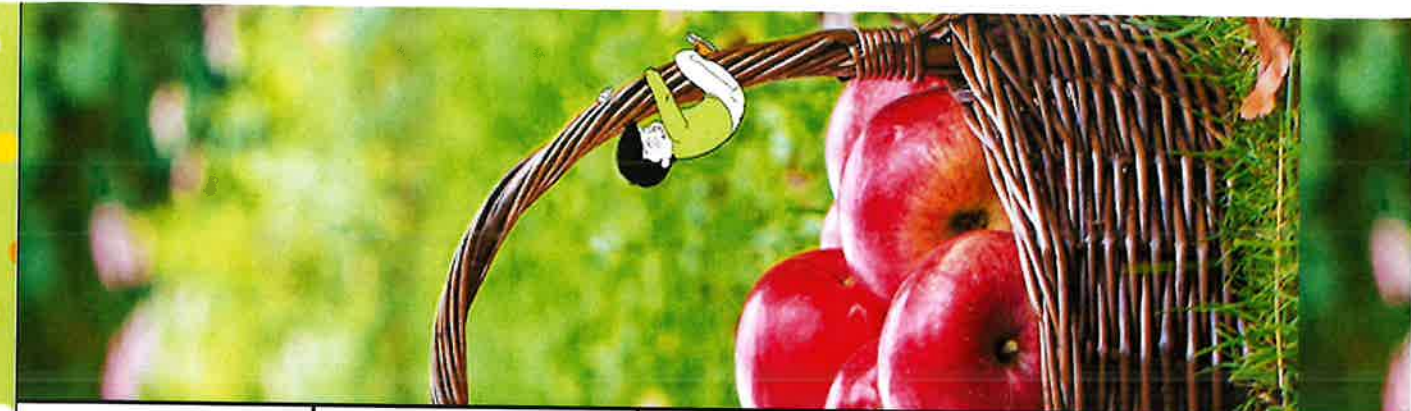


NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

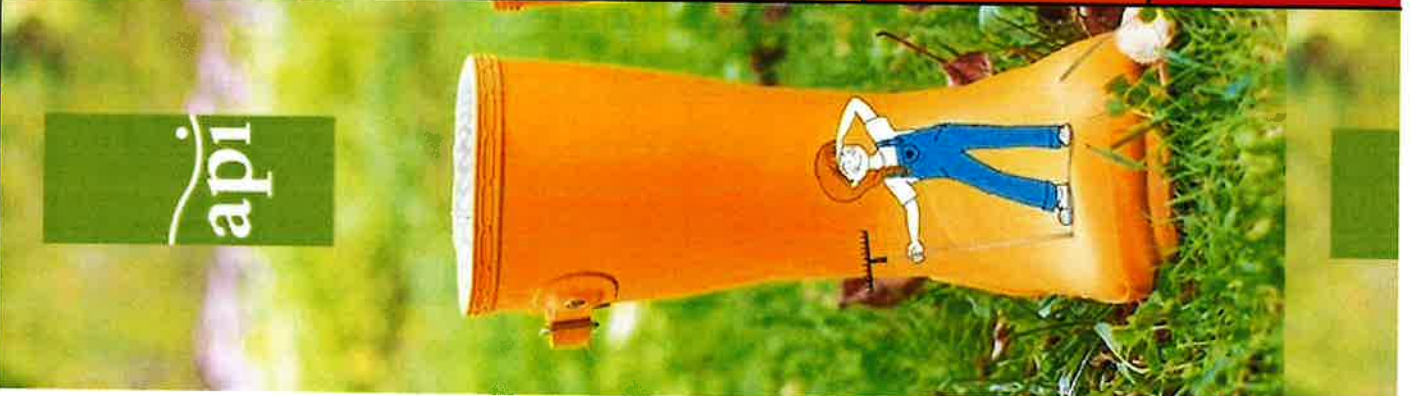


Lundi	<p> Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette à l'échalote Taboulé à la menthe (semoule Bio) 🌱 Saucisse fumée /Saucisse végétale Filet de colin lieu MSC 🌱 - sauce échalote Lentilles Bio au jus 🌱 Gratin de côte de blette Cancoillotte IGP (régional) 🍷 🌱 Pomme Bio 🍏 Fromage blanc fruité </p>	<p> Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette à l'échalote Saucisse fumée /Saucisse végétale Lentilles Bio au jus 🌱 Cancoillotte IGP (régional) 🍷 🌱 Pomme Bio 🍏 </p>	
Mardi	<p> Tomates - Vinaigrette balsamique IGP 🍷 Crêpe au fromage Filet de colin lieu MSC 🌱 - sauce citron Chipolata LR 🌱 - sauce façon rougail Riz Bio pilaf 🌱 Carottes persillées Vache qui rit Bio 🍷 Liégeois chocolat Gâteau crumble à la pomme </p>	<p> Tomates - Vinaigrette balsamique IGP 🍷 Filet de colin lieu MSC 🌱 - sauce citron Riz Bio pilaf 🌱 Vache qui rit Bio 🍷 Liégeois chocolat </p>	
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi	<p> Carotte râpée - Vinaigrette Salade iceberg - Vinaigrette au fromage blanc Galette aux fromages Filet de poulet - sauce tex mex Épinards à la crème Potatoes Fromage blanc sucré Compote fraîche pomme Bio fraise 🍷 </p>	<p> Carotte râpée - Vinaigrette Galette aux fromages Épinards à la crème Fromage blanc sucré Compote fraîche pomme Bio fraise 🍷 </p>	

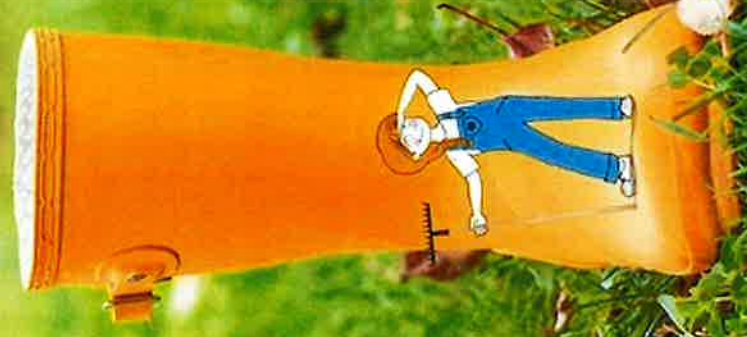
NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 12/05/2025 au 16/05/2025



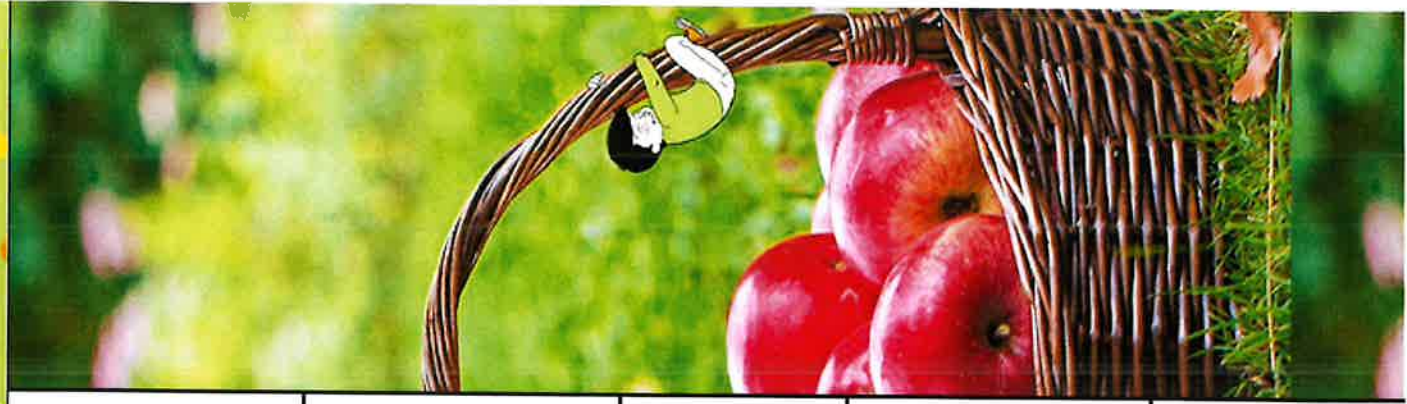
<p>Salade iceberg - Vinaigrette Lentilles Bio - Vinaigrette Boulettes au bœuf VBF - Sauce arrabiata Filet de colin lieu MSC - sauce Basquaise Penne Bio Piperade Saint Moret Bio Mousse au chocolat au lait Fruit frais</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Boulettes au bœuf VBF - Sauce arrabiata /Falafel - Sauce arrabiata Penne Bio Saint Moret Bio Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Lundi</p>
<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette moutarde à l'ancienne Macédoine de légumes - Vinaigrette à la mayonnaise Emincé de cuisson de poulet FR - sauce façon couscous /Émincé végétal au pois Bio - sauce façon couscous Steak haché de bœuf VBF - Sauce moutarde à l'ancienne Semoule Bio Haricots verts Camembert Bio Flan vanille Fruit frais</p>	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette moutarde à l'ancienne Emincé de cuisson de poulet FR - sauce façon couscous /Émincé végétal au pois Bio - sauce façon couscous Semoule Bio Camembert Bio Flan vanille</p>	<p>Mardi</p>
	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichon - Vinaigrette Sauté de porc FR (régional) - Aux herbes de provenance /Omelette du chef (Oeuf MEA) Petits pois au bouillon Saint Nectaire AOP Orange Bio</p>	<p>Mercredi</p>
<p>Carotte et chou râpé - Vinaigrette Salade de pâtes, tomate et mayonnaise Jambalaya aux légumes Cordon bleu de dinde Riz de Camargue IGP pilaf Poêlée de légumes Comté AOP Compote fraîche pomme Bio biscuitée Tarte à la rhubarbe</p>	<p>Carotte et chou râpé - Vinaigrette Jambalaya aux légumes Riz de Camargue IGP pilaf Comté AOP Compote fraîche pomme Bio biscuitée</p>	<p>Jeudi</p>
<p>Crêpe au fromage Céleri râpé - Sauce rémoulade Poisson pané 100% filet MSC Rôti de porc LR - Sauce tartare Courgettes sautées - Sauce au curry Pommes de terre vapeur Yaourt sucré Banane Bio</p>	<p>Crêpe au fromage Poisson pané 100% filet MSC Courgettes sautées - Sauce au curry Yaourt sucré Banane Bio</p>	<p>Vendredi</p>



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
DU 19/05/2025 au 23/05/2025



Lundi	<p>Taboulé à la menthe (semoule Bio) - Vinaigrette Sauté de dinde FR - Sauce au romarin /Quenelle nature - Sauce au romarin Haricots verts Bio Blé Bio pilaf Pont l'Évêque AOP Pomme Bio Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule Bio) - Vinaigrette Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette Sauté de dinde FR - Sauce au romarin /Quenelle nature - Sauce au romarin Haricots verts Bio Blé Bio pilaf Pont l'Évêque AOP Pomme Bio Crème dessert vanille</p>
Mardi	<p>Rosette LR - Et cornichons /Surimi - Et cornichons Pavé de poisson MSC huile d'olive et citron vert Riz Bio pilaf Vache qui rit Bio Melon</p>	<p>Rosette LR - Et cornichons /Surimi Salade de tomates, poivrons et coriandre - Vinaigrette Pavé de poisson MSC huile d'olive et citron vert Chipolata LR Riz Bio pilaf Ratatouille Vache qui rit Bio Melon Yaourt arôme</p>
Mercredi		
Jeudi	<p>Pastèque Oeufs durs Épinards béchamel Yaourt sucré Cake au yaourt (farine Bio)</p>	<p>Pastèque Salade de perles, maïs, olives - Vinaigrette Oeufs durs Sauté de bœuf VBF (régional) - Sauce façon provençale Épinards béchamel Semoule Bio Yaourt sucré Cake au yaourt (farine Bio) Fruit frais</p>
Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain hamburger Galette aux fromages - Et ketchup du chef Frites (au four) Toastinette cheddar Fraise - Chantilly</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Haricots beurre - Vinaigrette Pain hamburger Galette aux fromages - Et ketchup du chef Pilon de poulet FR et chorizo Frites (au four) Poêlée de légumes Toastinette cheddar Fraise - Chantilly</p>



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 26/05/2025 au 30/05/2025

Déjeuner

Déjeuner



Salade mexicaine - Vinaigrette
 Sauté de porc **FR (régional)** 🇫🇷 - Sauce au curry
 /Filet de colin lieu MSC 🐟 - sauce au curcuma
 Carottes Bio persillées 🥕
 Carrémentbon (régional) 🍷
 Melon

Salade mexicaine - Vinaigrette
 Concombre et fêta - Vinaigrette
 Sauté de porc **FR (régional)** 🇫🇷 - Sauce au curry
 /Filet de colin lieu MSC 🐟 - sauce au curcuma
 Carottes Bio persillées 🥕
 Riz Bio piaf 🍚
 Carrémentbon (régional) 🍷
 Melon
 Crème dessert chocolat

Radis roses - et beurre
 Nuggets de volaille - Et ketchup du chef
 /Nuggets de blé - Et ketchup du chef
 Pommes de terre rissolées
 Fromage blanc sucré
 LAIT AUX FRUITS ROUGES

Radis roses - et beurre
 Tarte au fromage
 Nuggets de volaille - Et ketchup du chef
 /Nuggets de blé - Et ketchup du chef
 Pommes de terre rissolées
 Poêlée de légumes
 Fromage blanc sucré
 LAIT AUX FRUITS ROUGES
 Fruit frais

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

