

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY  
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

	<p>Lundi</p>	<p>Sirop de grenadine (sirop d'accueil)  <b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette          Salade de perles, maïs, olives - Vinaigrette          Gratin de gnocchis sarde à la provençale à l'<b>emmental Bio</b>          Rôti de porc LR - À la diable          Poêlée de légumes          Yaourt sucré          Prune          Flan vanille</p>	<p>Sirop de grenadine (sirop d'accueil)  <b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette          Gratin de gnocchis sarde à la provençale à l'<b>emmental Bio</b>          Yaourt sucré          Prune</p>	
	<p>Mardi</p>	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette à la framboise          Salade de <b>riz Bio</b>, tomate, poivron, concombre - Vinaigrette          Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce espagnole          Poisson pané 100% filet MSC - Et citron  <b>Semoule BIO</b>          Gratin de courgettes et pommes de terre au curry  <b>Vache qui rit Bio</b>          Melon          Brookie (<b>farine Bio</b>)</p>	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette à la framboise          Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce espagnole          /Émincé végétal au <b>pois Bio</b> - Sauce espagnole  <b>Semoule BIO</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>          Melon</p>	
	<p>Mercredi</p>			
	<p>Jeudi</p>	<p>Rosette LR - Et cornichons          Salade iceberg - Vinaigrette          Filet de colin lieu MSC - sauce aux olives          Moussaka au <b>bœuf VBF Bio</b>  <b>Coquillettes BIO</b>          Comté AOP          Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise          Mousse au chocolat</p>	<p>Rosette LR - Et cornichons          /Surimi - mayonnaise          Filet de colin lieu MSC - sauce aux olives  <b>Coquillettes BIO</b>          Comté AOP          Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise</p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc          Boulghour à l'orientale          Paupiette au veau FR - Aux herbes de provence          Aiguillettes de poulet FR - Sauce tandoori          Ratatouille  <b>Riz Bio pilaf</b>          Verre de <b>lait Bio</b>          Cake du chef aux pêches (<b>farine Bio</b>)</p>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc          Paupiette au veau FR - Aux herbes de provence          /Pain végétarien du chef aux lentilles corail          Ratatouille          Verre de <b>lait Bio</b>          Cake du chef aux pêches (<b>farine Bio</b>)</p>	

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 08/09/2025 au 12/09/2025**



<b>Lundi</b>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP </p> <p>Coeur de blé, maïs, olives - Vinaigrette</p> <p>Dahl de <b>lentilles Bio</b> </p> <p>Sauté de bœuf VBF  - Sauce façon Bourguignonne</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf </p> <p>Côtes de blette en persillade</p> <p><b>Camembert Bio</b> </p> <p><b>Pomme Bio</b> </p> <p>Liégeois chocolat</p>
<b>Mardi</b>	<p>Tomates - Vinaigrette au basilic</p> <p>Tartinade aux oeufs</p> <p>Poisson pané 100% filet MSC  - Et citron</p> <p>Chipolata LR  - Et ketchup du chef</p> <p>Chou fleur CE2 persillade </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p><b>Carrémentbon (régional)</b> </p> <p>Donuts</p> <p>Fruit frais</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Salade de pommes de terre, oignons, cornichon - Vinaigrette</p> <p><b>Brocolis Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VBF - IGP   - Sauce au miel et épices</p> <p>Poisson blanc MSC sauce provençale </p> <p>Carottes persillées </p> <p><b>Semoule Bio</b> </p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> </p> <p><b>Banane Bio</b> </p> <p>Flan chocolat</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Melon</p> <p><b>Coquillettes Bio</b> et dés de mimolette  - Vinaigrette</p> <p>Boulettes au bœuf VBF  - Sauce lombarde</p> <p>Pilon de poulet FR rôti </p> <p><b>Boulghour Bio pilaf</b> </p> <p>Piperade</p> <p><b>Cancoillotte IGP (régional)</b> </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Fruit frais</p>

<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP </p> <p>Dahl de <b>lentilles Bio</b> </p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf </p> <p><b>Camembert Bio</b> </p> <p><b>Pomme Bio</b> </p>
<p>Tomates - Vinaigrette au basilic</p> <p>Poisson pané 100% filet MSC  - Et citron</p> <p>Chou fleur CE2 persillade </p> <p><b>Carrémentbon (régional)</b> </p> <p>Donuts</p>
<p>Salade de pommes de terre, oignons, cornichon - Vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VBF - IGP   - Sauce au miel et épices</p> <p>/Morceaux de colin MSC  - Sauce au miel et épices</p> <p>Carottes persillées </p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> </p> <p><b>Banane Bio</b> </p>
<p>Melon</p> <p>Boulettes au bœuf VBF  - Sauce lombarde</p> <p>/Falafel - Sauce lombarde</p> <p><b>Boulghour Bio pilaf</b> </p> <p><b>Cancoillotte IGP (régional)</b> </p> <p>Crème dessert vanille</p>



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY  
Du 15/09/2025 au 19/09/2025



Lundi	<p>Pastèque Pommes de terre aux oignons rouges - Vinaigrette Saucisse fumée Filet de saumon MSC  - sauce à l'estragon Haricots blancs à la tomate <b>Brocolis Bio</b>  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Flan nappé caramel Bio</b>  Fruit frais</p>	<p>Pastèque Saucisse fumée /Saucisse végétale Haricots blancs à la tomate <b>Mimolette Bio</b>  <b>Flan nappé caramel Bio</b> </p>
Mardi	<p>Oeuf dur - mayonnaise Carotte râpée - Vinaigrette à la ciboulette <b>Pastasotto</b> aux courgettes et fromage ail et fines herbes  Steak haché de bœuf VBF  <b>Coquillettes BIO</b>  Poêlée de légumes <b>Saint Moret Bio</b>  Prune Mousse au chocolat</p>	<p>Oeuf dur - mayonnaise <b>Pastasotto</b> aux courgettes et fromage ail et fines herbes  <b>Coquillettes BIO</b>  <b>Saint Moret Bio</b>  Prune</p>
Mercredi		
Jeudi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Salade mexicaine Rôti de bœuf VBF  - Et ketchup du chef Sauté de <b>porc FR (régional)</b>   - Sauce Marengo Pommes de terre rissolées Carottes à l'ail Tomme grise <b>Pomme Bio</b>  <b>Flan vanille Bio</b> </p>	
Vendredi	<p>Tzatziki Salade de <b>riz Bio</b>, tomates et maïs  - Vinaigrette Filet de colin lieu MSC  - sauce façon provençale Aiguillettes de poulet FR  - sauce tex mex <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail  <b>Riz Bio pilaf</b>  Yaourt sucré Gâteau à la vanille (<b>farine Bio</b>) </p>	



**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 22/09/2025 au 26/09/2025**



<b>Lundi</b>	<p>Taboulé à la menthe (<b>semoule Bio</b>) <sup>Bio</sup></p> <p>Salade de coeur de palmier et artichaut - Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde FR <sup>FR</sup> - sauce aux champignons</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p><b>Brocolis Bio</b> persillade <sup>Bio</sup></p> <p>Frites (au four)</p> <p>Yaourt arôme</p> <p><b>Pomme Bio</b> <sup>Bio</sup></p> <p>Crème dessert café</p>
<b>Mardi</b>	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Poisson blanc MSC thym et citron <sup>MSC</sup></p> <p>Sauté de veau FR <sup>FR</sup> - Sauce tomate aux olives</p> <p><b>Riz Bio pilaf</b> <sup>Bio</sup></p> <p>Petits pois et carottes</p> <p><b>Gouda Bio</b> <sup>Bio</sup></p> <p>Raisin blanc</p> <p>Cake du chef marbré (<b>farine Bio</b>) <sup>Bio</sup> <sup>FR</sup></p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique IGP <sup>IGP</sup></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Lasagnes à la bolognaise VBF <sup>FR</sup></p> <p>Filet de colin lieu MSC <sup>MSC</sup> - Sauce au curcuma</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Bûchette lait mélange</p> <p>CAKE CIAMBELLONE (FARINE BIO) <sup>Bio</sup></p> <p>Fruit frais</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade de pommes de terre et maïs - Vinaigrette</p> <p>Concombre - Vinaigrette</p> <p>PAIN VÉGÉTAL DU CHEF <sup>FR</sup></p> <p>Filet de poulet FR <sup>FR</sup> - sauce Basquaise</p> <p>Piperade</p> <p><b>Riz Bio pilaf</b> <sup>Bio</sup></p> <p><b>Edam Bio</b> <sup>Bio</sup></p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>

