

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 15/12/2025 au 19/12/2025



Lundi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)
 Paupiette au veau FR - sauce à la moutarde
 /Falafel - sauce à la moutarde
Haricots verts Bio à l'échalote
 Fromage blanc sucré
Pomme Bio

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)
 Carotte râpée - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR - sauce à la moutarde
 Filet de colin lieu MSC - Sauce au colombo
Haricots verts Bio à l'échalote
Riz Bio pilaf
 Fromage blanc sucré
Pomme Bio
 Crème dessert chocolat

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Gratin façon Savoyard
Yaourt arôme
 Poire

Salade iceberg - Vinaigrette
 Salade de pommes de terre cervelas - Vinaigrette
 Gratin façon Savoyard
 Sauté de dinde FR - Sauce à l'orientale
 Purée de **potimarron Bio** et pommes de terre
Yaourt arôme
 Poire
 Flan nappé caramel

Mercredi

Tartinade avocat-crevettes - et son toast
 Filet de poulet FR - sauce aux champignons
 /Émincé végétal au **pois Bio** - sauce aux champignons
 Pommes dauphines
 SAPIN (FROMAGE LOCAL)
 Bûche de Noël

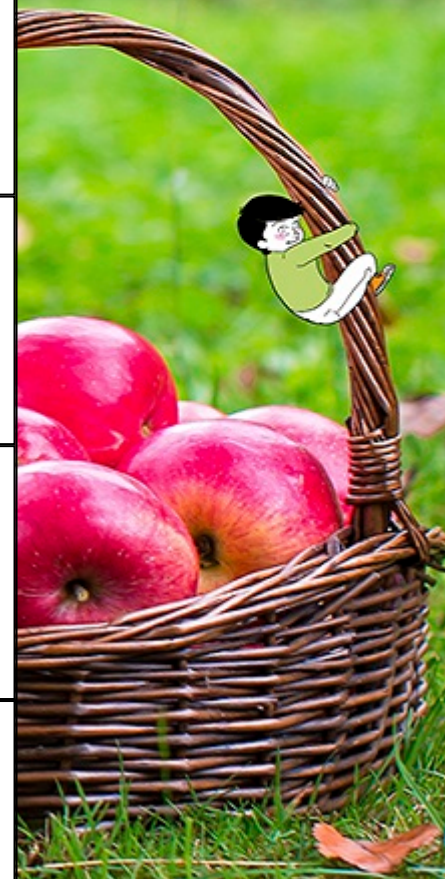
Tartinade avocat-crevettes - et son toast
 Filet de poulet FR - sauce aux champignons
 /Émincé végétal au **pois Bio** - sauce aux champignons
 Pommes dauphines
 SAPIN (FROMAGE LOCAL)
 Bûche de Noël

Jeudi

Vendredi

Lentilles - Vinaigrette
 Beignet de calamar - Sauce tartare
 Petits pois au bouillon
Coulommiers (régional)
Orange Bio
 Plat signature

Lentilles - Vinaigrette
 Poireaux - Vinaigrette
 Beignet de calamar - Sauce tartare
 Sauté de veau FR - Sauce Marengo
 Petits pois au bouillon
Semoule Bio
Coulommiers (régional)
Orange Bio
 CRÈME AUX OEUFS



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 08/12/2025 au 12/12/2025

api

Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette
Filet de colin lieu MSC - Sauce à l'orange
Petits pois CE2 au bouillon
Camembert Bio
Yaourt aux fruits

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette
Rillettes de sardines
Filet de colin lieu MSC - Sauce à l'orange
Rôti de bœuf VBF - Sauce aux oignons
Petits pois CE2 au bouillon
Pommes de terre röst
Camembert Bio
Yaourt aux fruits
Fruit frais

Mardi

Macédoine de légumes - Vinaigrette
Rôti de dinde FR - sauce aux champignons
/PAIN VÉGÉTAL DU CHEF - sauce aux champignons
Semoule BIO
Saint Moret Bio
Poire

Macédoine de légumes - Vinaigrette
à la comtoise - Vinaigrette
Rôti de dinde FR - sauce aux champignons
Saucisse de Strasbourg
Semoule BIO
Poêlée de légumes
Saint Moret Bio
Poire
Crème dessert vanille

Mercredi

Jeudi

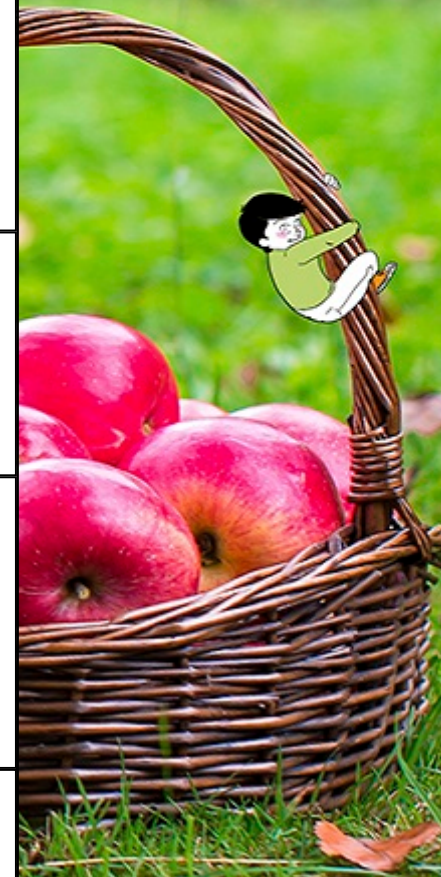
Salade iceberg - Vinaigrette à l'ail
Parmentier de butternut à l'égrainé de pois Bio
Yaourt sucré bio local
Banane Bio

Salade iceberg - Vinaigrette à l'ail
Pois chiche Bio - Vinaigrette
Parmentier de butternut à l'égrainé de pois Bio
Pilon de poulet FR rôti
Pates
Yaourt sucré bio local
Banane Bio
Café liégeois

Vendredi

Salade de blé, maïs et olives - Vinaigrette au persil
Sauté de bœuf VBF (régional) - Sauce façon Bourguignonne
/Quenelle nature - Sauce aurore
Gratin de chou fleur CE2
Saint Paulin
Kiwi Bio

Salade de blé, maïs et olives - Vinaigrette au persil
Carotte et chou râpé - Vinaigrette
Sauté de bœuf VBF (régional) - Sauce façon Bourguignonne
/Quenelle nature - Sauce aurore
Gratin de chou fleur CE2
Saint Paulin
Kiwi Bio

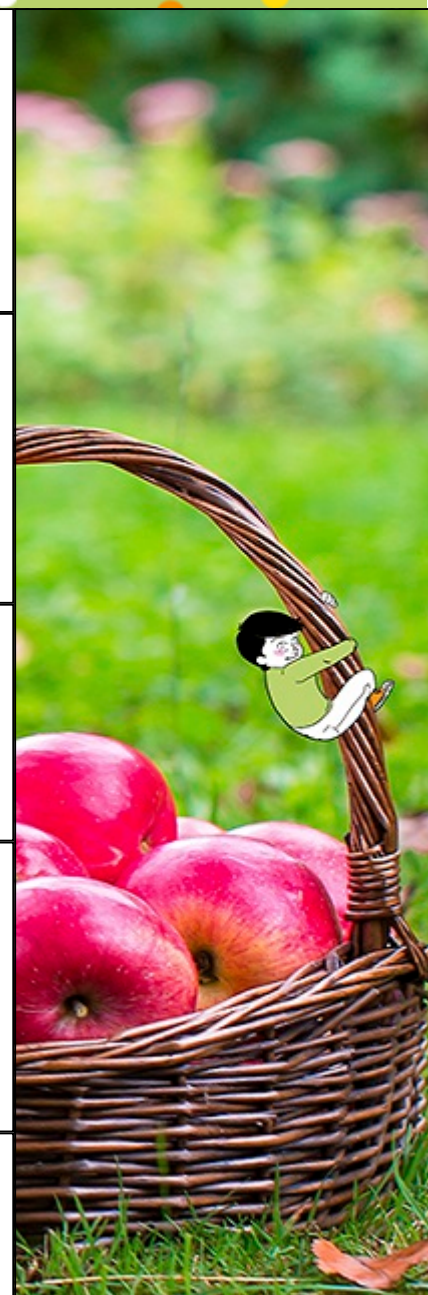


NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 01/12/2025 au 05/12/2025



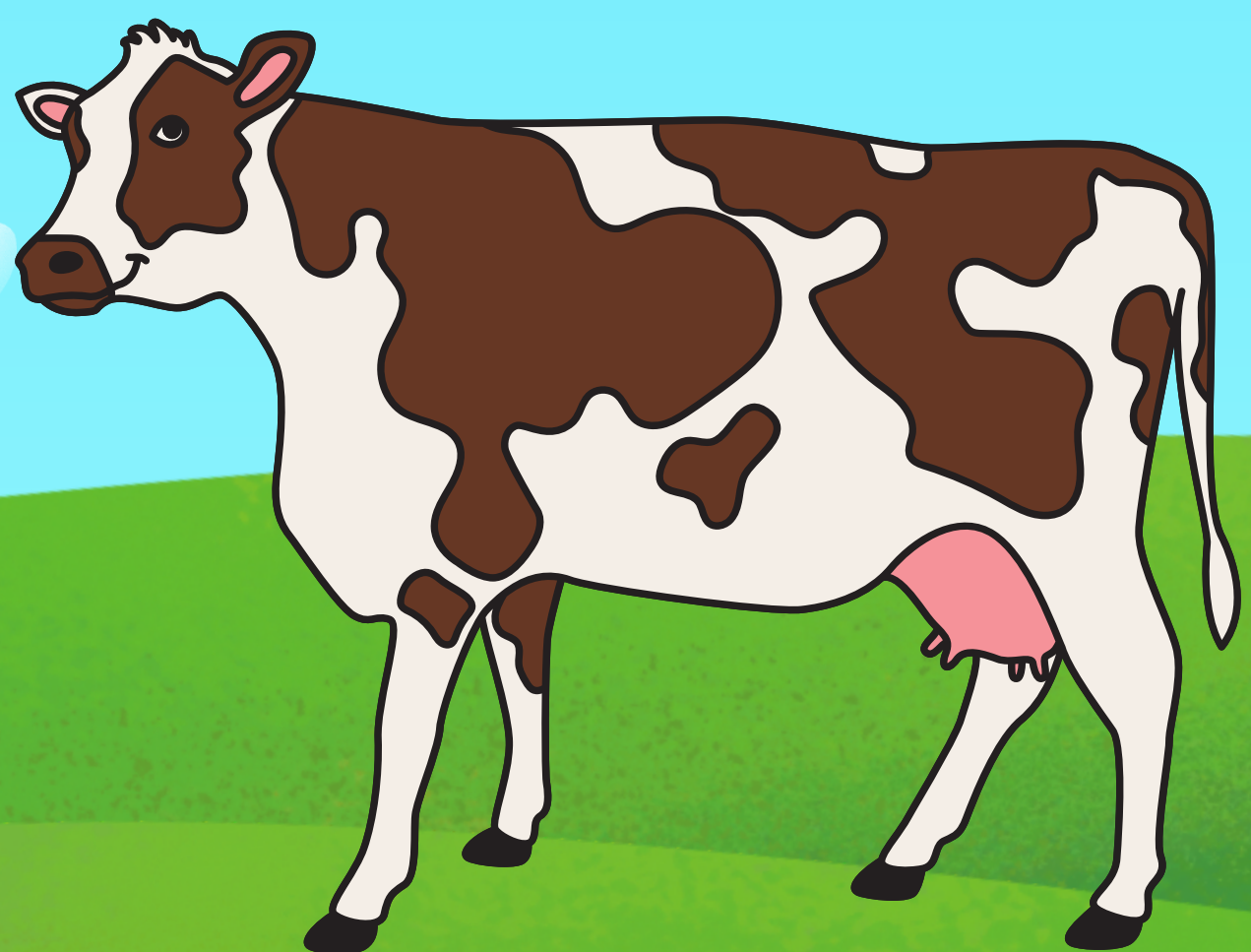
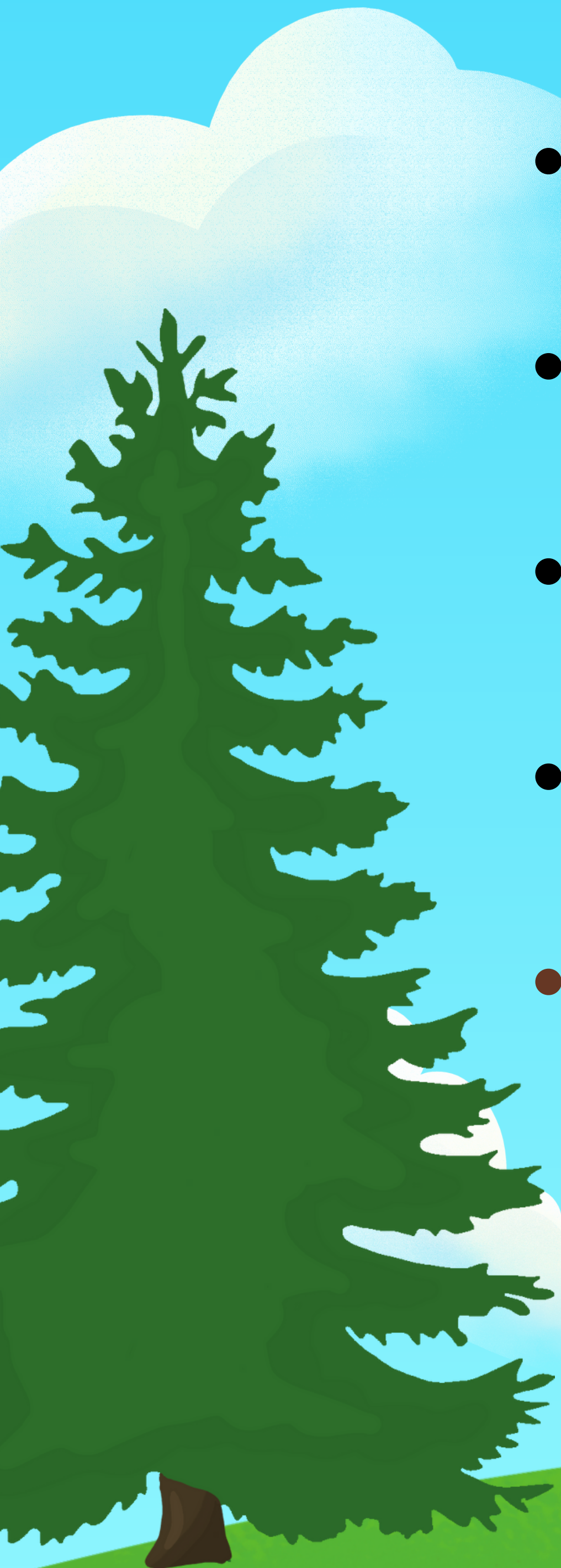
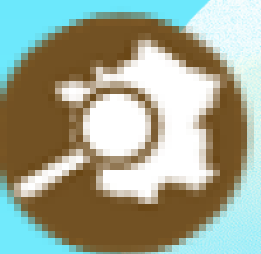
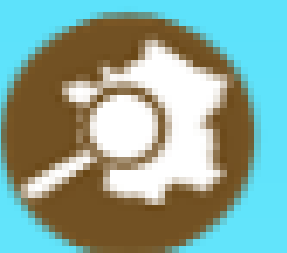
Lundi	Salade de pommes de terre, oignons, maïs - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet FR 🇫🇷 - Sauce au paprika /Émincé végétal au pois Bio 🌱 - Sauce au paprika Mélange poivrons, haricots rouges, tomates, maïs Pont l'Évêque AOP 🍷 Orange Bio 🌱	Salade de pommes de terre, oignons, maïs - Vinaigrette Salade iceberg - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet FR 🇫🇷 - Sauce au paprika Steak haché de bœuf VBF 🇫🇷 - sauce indienne Mélange poivrons, haricots rouges, tomates, maïs Semoule Bio 🌱 Pont l'Évêque AOP 🍷 Orange Bio 🌱 Liégeois vanille
Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes Jambon blanc (issu de porc LR) 🇫🇷 - Sauce barbecue /Omelette du chef (Oeuf MEA) 🍳 - Sauce barbecue Coquillettes Bio 🌱 Emmental Bio râpé 🌱 Flan chocolat	Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes Quiche Lorraine Jambon blanc (issu de porc LR) 🇫🇷 - Sauce barbecue Beignet de calamar - Sauce tartare Coquillettes Bio 🌱 Poêlée de légumes Emmental Bio râpé 🌱 Flan chocolat Fruit frais
Mercredi		
Jeudi	Carotte râpée - Vinaigrette Poisson pané 100% filet MSC 🐟 Épinards béchamel Verre de lait Bio 🌱 Cake au citron (farine Bio) 🌱	Carotte râpée - Vinaigrette Houmous Poisson pané 100% filet MSC 🐟 Palette de porc - À la diable Épinards béchamel Pommes de terre rissolées Verre de lait Bio 🌱 Cake au citron (farine Bio) 🌱 Fruit frais
Vendredi	Potage au potimarron (régional) 🍲 Tarte du chef au comté (régional) 🍰 Chou blanc râpé (régional) 🍲 - Vinaigrette Cancoillotte IGP (régional) 🍷 Yaourt arôme 🍶	Potage au potimarron (régional) 🍲 Torsades Bio et cornichon 🌱 - Vinaigrette Tarte du chef au comté (régional) 🍰 Filet de poulet FR 🇫🇷 - Sauce crème Chou blanc râpé (régional) 🍲 - Vinaigrette Riz Bio pilaf 🌱 Cancoillotte IGP (régional) 🍷 Yaourt arôme 🍶 Fruit frais



MENU 100% **FRANC-COMTOIS**

Le vendredi 05 décembre

- **Velouté de potimarron**
(Jardin d'Oz)
- **Tarte du chef au comté**
(ENILEA)
- **Salade de chou** (Mont de
Gy)
- **Cancoillote IGP** (Pâturages
Comtois)
- **Yaourt aromatisé local**
(Ferme Maugain)



Ensemble on fête

api

Noël



LE JEUDI
18/12



DANS TON
RESTAURANT API

MENU DE NOËL

Tartinade avocats - Crevettes
& Toast

—
Filet de poulet français
sauce aux morilles

—
Pommes dauphines

—
Sapin

—
Bûche de Noël