

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Déjeuner

api

Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à la framboise
 Légumes couscous **aux pois chiche Bio** ^{Bio}
Semoule BIO ^{Bio}
Gouda Bio ^{Bio}
Orange Bio ^{Bio}

Mardi

Salade mexicaine - Vinaigrette
 Poisson blanc MSC thym et citron [🐟]
 Chou fleur CE2 persillade [🥬]
 Cantal AOP ^{🇫🇷}
Kiwi Bio ^{Bio}

Mercredi

Jeudi

Carotte Bio râpée (**régional**) ^{Bio} ^{🇫🇷} - Vinaigrette
 Sauté de porc IGP (**régional**) ^{🇫🇷} ^{🇫🇷} - Sauce cancoillotte à l'ail IGP ^{🇫🇷}
 /Quenelle nature - Sauce cancoillotte à l'ail IGP ^{🇫🇷}
 Purée de **pommes de terre fraîche (régional)** ^{🇫🇷}
 Yaourt sucré local ^{🇫🇷}
 Gâteau au miel (**farine Bio**) ^{Bio}

Vendredi

Haricots verts Bio ^{Bio} - Vinaigrette au persil
 Boulettes à l'agneau - Sauce au thym
 /Boulettes de lentilles vertes - Sauce au thym
 Flageolets
 Comté AOP ^{🇫🇷} ^{🇫🇷}
 Paris Brest - Chocolat



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Salade de pommes de terre, oeu dur, cornichon - Vinaigrette	Légumes couscous aux pois chiche Bio Sauté de bœuf VBF (régional) - Sauce Marengo	Semoule BIO Carottes à l'ail	Gouda Bio	Orange Bio Crème dessert vanille
mardi	Salade mexicaine - Vinaigrette Champignons à la grecque	Poisson blanc MSC thym et citron Palette de porc - sauce à la moutarde	Chou fleur CE2 persillade Lentilles Bio au jus	Cantal AOP	Kiwi Bio Tiramisu
mercredi					
jeudi	Haricots verts Bio - Vinaigrette au persil Pâté de campagne (issu de porc LR) - Et cornichons	Boulettes à l'agneau - Sauce au thym Filet de colin lieu MSC - Sauce au colombo	Flageolets Brocolis Bio	Comté AOP	Paris Brest - Chocolat Fruit frais
vendredi	Carotte Bio râpée - Vinaigrette Coeur de blé, maïs, olives - Vinaigrette	Poisson pané 100% filet MSC Quenelle nature - Sauce cancoillotte à l'ail IGP	Poêlée de légumes Riz Bio pilaf - sauce tomate	Fromage du jour	Laitage du jour Pomme Bio

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Déjeuner



Lundi

Salade de blé arlequin - Vinaigrette
 Haut de cuisse de poulet FR - Sauce façon provençale
 /Emincé végétal de pois - Sauce façon provençale
Haricots verts Bio persillés
Cancoillotte IGP (régional)
Kiwi Bio

Mardi

Chou fleur CE2 - Sauce rémoulade
 Allumettes de porc façon carbonara
 /Sauce fromagère
Penne Bio
Régal des Moines (régional)
 Crème dessert vanille

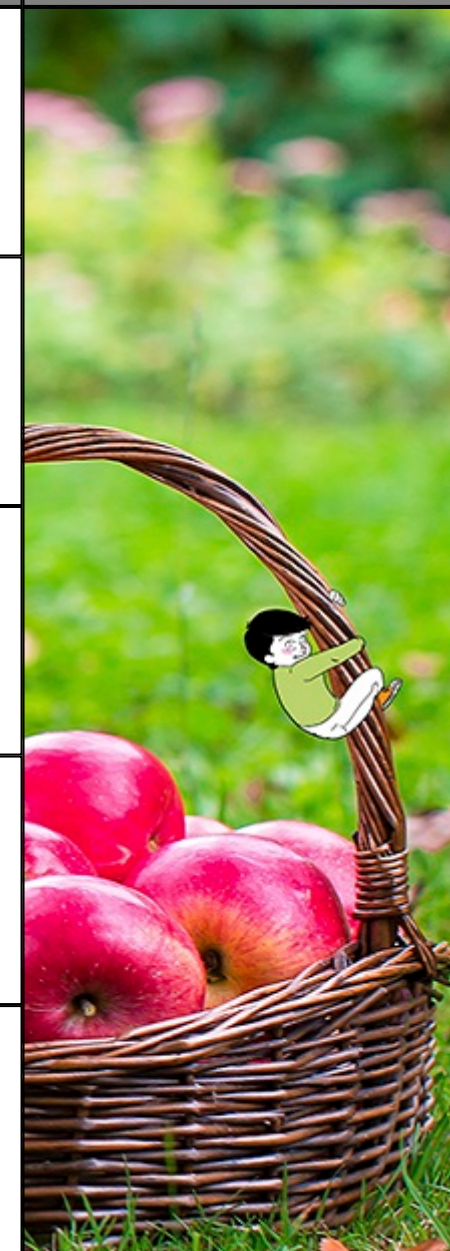
Mercredi

Jeudi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette
 Paupiette au veau FR - sauce à la moutarde
 /Paupiette au poisson - sauce à la moutarde
 Purée de pommes de terre et panais
 Verre de **lait Bio**
 Gâteau aux pralines roses (**farine Bio**)

Vendredi

Radis roses - et beurre
 Curry doux de carottes et pois chiche
Semoule BIO
 Suisse sucré
Orange Bio



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette Betteraves Bio - Vinaigrette	Haut de cuisse de poulet FR - Sauce façon provençale Paëlla au poisson	Haricots verts Bio persillés	Cancoillotte IGP (régional)	Kiwi Bio Mousse au chocolat
mardi	Chou fleur CE2 - Sauce rémoulade Pizza au fromage	Allumettes de porc façon carbonara Aiguillettes de poulet FR - Sauce au lait de coco et curry	Penne Bio GRATIN DE CÔTE DE BLETTE & POMMES DE TERRE	Régal des Moines (régional)	Crème dessert vanille Fruit frais
mercredi					
jeudi	Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette Salami	Sauté de veau FR - sauce à la moutarde Paupiette au poisson - Sauce au thym	Purée de pommes de terre et panais Salsifis persillade	Verre de lait Bio	Gâteau aux pralines roses - (farine Bio) Fruit frais
vendredi	Radis roses - et beurre Salade de risoni maïs olives - Vinaigrette	Curry doux de carottes et pois chiche Filet mignon FR - Sauce au miel et épices	Semoule BIO Poêlée de légumes	Suisse sucré	Orange Bio CRÈME AUX OEUFS

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Déjeuner

api

Lundi

Carotte râpée - Vinaigrette aux agrumes
 Dahl de **lentilles Bio**
Riz Bio pilaf
Brie en pointe (régional)
 Flan chocolat

Mardi

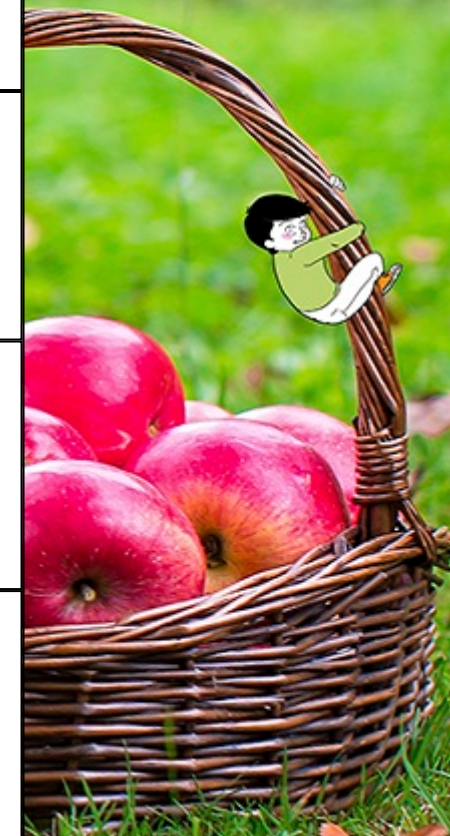
Salade de **penne Bio**, tomate, maïs, olives - Vinaigrette
 Rôti de dinde FR - Au jus
 /Omelette du chef - Et ketchup du chef
 Petits pois CE2
Yaourt arôme
Pomme Bio

Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'ail
 Sauté de **bœuf VBF (régional)** - FACON CARBONADE FLAMANDE SAUCE VIANDE
 /Cassolette au poisson - FACON CARBONADE FLAMANDE SAUCE VIANDE
 Pommes de terre vapeur
Edam Bio
 Gâteau noix de coco (**à la farine Bio**)

Vendredi



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carotte râpée - Vinaigrette aux agrumes Mélange de maïs et dés d'emmental	Dahl de lentilles Bio Rôti de bœuf VBF - sauce aux champignons	Riz Bio pilaf Chou fleur en persillade	Brie en pointe (régional)	Flan chocolat Fruit frais
mardi	Salade de penne Bio , tomate, maïs, olives - Vinaigrette Salade iceberg - Vinaigrette	Rôti de dinde FR - Au jus Poisson blanc MSC thym et citron	Petits pois CE2 Purée de pommes de terre	Yaourt arôme	Pomme Bio Brookie (farine Bio)
mercredi					
jeudi	Betteraves Bio - Vinaigrette à l'ail Crêpe au fromage	Sauté de bœuf VBF (régional) - FACON CARBONADE FLAMANDE SAUCE VIANDE Saucisse fumée	Pommes de terre vapeur Poireaux à la crème	Edam Bio	Gâteau noix de coco (à la farine Bio) Fruit frais
vendredi					