

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 04/05/2026 au 08/05/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Radis roses - et beurre JAMBON CRU SEC	Raviolis aux légumes Cordon bleu de dinde	Poêlée de légumes	<b>Emmental Bio râpé</b>	<b>Pomme Bio</b> Mousse au citron
<b>mardi</b>	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette aux fines herbes Tartinade aux oeufs	Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce au cumin Poisson blanc MSC sauce provençale	Carottes CE2 <b>Riz Bio pilaf</b>	<b>Camembert Bio</b>	Beignet chocolat noisette Fruit frais
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade iceberg - Vinaigrette	Saucisse de Strasbourg - Pain hot dog Pilon de poulet FR rôti  - SAUCE BASQUAISE CHAUDE	Potatoes - Et ketchup du chef	Cheddar râpé	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise
<b>vendredi</b>	<b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette	Sauté de bœuf VBF  - Sauce façon Bourguignonne	<b>Riz Bio pilaf</b>	Fromage du jour	Fruit frais

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 11/05/2026 au 15/05/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Betteraves stock de secours - Vinaigrette Pâté de volaille	Beignet de calamar - mayonnaise Jambon de dinde	Pommes de terre rissolées Ratatouille	<b>Vache qui rit Bio</b> 	<b>Yaourt arôme</b>  Fruit frais
<b>mardi</b>	Carotte râpée - Vinaigrette Salade coquillettes bio, tomate et surimi  - Vinaigrette	Boulettes au bœuf VBF  - sauce tomate Poisson blanc MSC thym et citron 	<b>Semoule BIO</b>  <b>Brocolis Bio</b> 	<b>Brie en pointe (régional)</b> 	<b>Poire Bio</b>  Crème dessert chocolat
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>					
<b>vendredi</b>					

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 18/05/2026 au 22/05/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	<b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette Salade de risoni au maïs - Vinaigrette	<b>Lentilles Bio</b> à l'indienne Saucisse de porc  - Et ketchup du chef	<b>Riz Bio pilaf</b> Haricots verts persillés	<b>Saint Moret Bio</b>	Flan chocolat Fruit frais
mardi	Salade de <b>fusilli Bio</b> et tomate - Vinaigrette au basilic Chou blanc râpé - Vinaigrette	Paupiette au veau FR  - sauce échalote Filet de colin lieu MSC  - SAUCE AUX OLIVES CHAUDES	Petits pois CE2 Polenta	<b>Coulommiers (régional)</b>	<b>Banane Bio</b> CRÈME AUX OEUFS
mercredi					
jeudi	Pâté en croûte - Et cornichons Fonds d'artichaut - Vinaigrette	Meunière de colin MSC  - Et citron Gigot d'agneau - SAUCE CRÈME CHAUDE	Ratatouille fraîche LENTILLES	Yaourt sucré local	Gâteau à la fleur d'oranger - <b>(farine Bio)</b> Fruit frais
vendredi	Tomates - Vinaigrette balsamique IGP Salade de penne bio, tomates et maïs - Vinaigrette	Sauté de porc IGP (régional) - Sauce au thym chaude Pilon de poulet FR et chorizo	Purée de <b>pommes de terre</b> <b>fraiche Bio (régional)</b> Brocolis aux oignons	<b>Edam Bio</b>	<b>Pomme Bio</b> Crème dessert café

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 25/05/2026 au 29/05/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi	Radis roses - et beurre Pâté de volaille	Poisson blanc MSC thym et citron 🏷️ Palette de porc - A LA DIABLE SAUCE CHAUDE	SALADE DE RIZ STOCK DE PRÉVENTION 🏷️ Chou fleur	Camembert Bio 🌿 Yaourt sucré	Flan nappé caramel Fruit frais
mercredi					
jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Houmous	Pizza aux fromages Rôti de bœuf VBF 🇫🇷 - SAUCE AUX OIGNONS CHAUDE	Salsifis persillade	Chantilly Fromage du jour	Fraise Rocher coco 🏷️
vendredi	Salade de penne bio, tomates et maïs - Vinaigrette Tzatziki	Jambon blanc (issu de porc LR) 🏷️ 🇫🇷 Filet de colin lieu MSC 🏷️ - SAUCE A L'ORIENTALE CHAUDE	Courgettes sautées Semoule BIO 🌿	Suisse sucré Fromage du jour	Banane Bio 🌿 Liégeois chocolat














**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 01/06/2026 au 05/06/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Haricots beurre - Vinaigrette Salade de <b>riz Bio</b> , tomates et maïs <b>Bio</b> - Vinaigrette	Emincé de cuisse de poulet FR 🇫🇷 - Façon Gaston Gérard Pavé de poisson MSC huile d'olive et citron vert 🍷	MÉLANGE 5 CÉRÉALES <b>Bio</b> Carottes persillées	<b>Cancoillotte IGP (régional)</b> 🍷 🍷	Pastèque Crème dessert vanille
mardi	Tomates - Vinaigrette balsamique IGP 🍷 Salade de haricots blancs - Vinaigrette	Omelette du chef (Oeuf MEA) 🍷 - SAUCE BARBECUE FROIDE Steak haché de bœuf VBF 🇫🇷 - SAUCE AU PAPRIKA CHAUDE	Pommes de terre vapeur <b>Brocolis Bio</b> <b>Bio</b>	<b>Régal des Moines (régional)</b> 🍷	Flan chocolat Fruit frais
mercredi					
jeudi	Radis roses - et beurre	Merguez - Pilon de poulet FR rôti 🇫🇷 - Boulettes au bœuf VBF 🇫🇷 /Roulé végétal - Falafel	<b>Semoule BIO</b> <b>Bio</b> Légumes couscous	Bûchette lait mélange	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> <b>Bio</b> Mousse au citron
vendredi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc JAMBON CRU SEC 🇫🇷	Jambon blanc (issu de porc LR) 🍷 🇫🇷 Filet de saumon MSC 🍷 - SAUCE BÉCHAMEL CIBOULETTE CHAUDE	Salade <b>fusilli Bio</b> et maïs <b>Bio</b> - Vinaigrette Épinards à la crème	Yaourt arôme régional	Donuts Fruit frais

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Melon Salade mexicaine	Cordon bleu de volaille FR  Saucisse fumée - et ketchup	Potatoes - Et ketchup du chef Chou fleur en persillade	<b>Saint Moret Bio</b> 	Oeuf à la neige - Crème anglaise Fruit frais
<b>mardi</b>	Salade de pommes de terre - Vinaigrette à l'estragon Carotte râpée - Vinaigrette	Rôti de bœuf VBF  - SAUCE TARTARE - FROIDE Filet de colin lieu MSC  - SAUCE TOMATES AUX OLIVES CHAUDE	<b>Haricots verts Bio</b> persillés  Mélange 5 céréales	<b>Coulommiers (régional)</b> 	Flan nappé caramel Fruit frais
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Pâté de campagne (issu de porc LR)  - Et cornichons Concombre et féta - Vinaigrette	Filet de colin lieu MSC  - SAUCE AU CURRY CHAUDE Filet de poulet FR  - SAUCE TEX MEX CHAUDE	Mélange de blé et courgettes à la tomate <b>Blé Bio</b> pilaf 	<b>Gouda Bio</b> 	Abricot Café liégeois
<b>vendredi</b>	Guacamole au fromage blanc - Pain buns Tartinade aux oeufs	Chili sin carne Filet mignon  - SAUCE AUX OIGNONS CHAUDE	WRAP POUR BURRITOS Petits pois	Cheddar râpé	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> figue  Moelleux chocolat

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 15/06/2026 au 19/06/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Carotte et chou râpé - (régional)</b> 🇷🇵 - Vinaigrette au <b>miel (régional)</b> 🇷🇵 Salade de <b>torsades Bio</b> à la méridionale 🇧🇮 - Vinaigrette	Saucisse fumée - Sauce façon rougail Filet de saumon MSC 🇵🇸 - SAUCE A L'ÉCHALOTE CHAUDE	POMMES DE TERRE BIO RÉGIONALES EN ROBE DES CHAMPAS 🇧🇮 Épinards à la crème	Comté AOP 🇵🇸 🇷🇵	<b>Fromage blanc (régional)</b> 🇷🇵 - COULIS DE GRIOTTES DU CHEF Fruit frais
<b>mardi</b>	Taboulé à la menthe ( <b>semoule Bio</b> ) 🇧🇮 Radis roses - et beurre	Poisson pané 100% filet MSC 🇵🇸 - Et citron Cuisse de poulet rôtie FR 🇫🇷 - SAUCE BASQUAISE CHAUDE	Chou fleur CE2 persillade 🇵🇸 <b>Riz Bio pilaf</b> 🇧🇮	<b>Brie en pointe (régional)</b> 🇷🇵	Nectarine jaune Cake du chef marbré ( <b>farine Bio</b> ) 🇧🇮 🇵🇸
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	<b>Concombre Bio</b> 🇧🇮 - Vinaigrette au fromage blanc Mortadelle	Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Sauté de <b>bœuf VBF (régional)</b> 🇫🇷 🇷🇵 - SAUCE FAÇON PROVENÇALE CHAUDE	<b>Penne Bio</b> 🇧🇮 Courgettes sautées	<b>Mimolette Bio</b> 🇧🇮	<b>Banane Bio</b> 🇧🇮 Crème dessert caramel
<b>vendredi</b>	Tomates - Vinaigrette balsamique IGP 🇵🇸 Pommes de terre, cornichon, oignon - Vinaigrette	Emincé de cuisse de poulet FR 🇫🇷 - Au jus Poisson blanc MSC thym et citron 🇵🇸	<b>Carottes Bio</b> au cumin 🇧🇮 <b>Semoule BIO</b> 🇧🇮	<b>Yaourt arôme</b> 🇷🇵	Clafoutis aux abricots Fruit frais

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 22/06/2026 au 26/06/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	MELON JAUNE BIO Crêpe au fromage	Boulettes au bœuf VBF 🇫🇷 - sauce tomate Pavé de poisson MSC huile d'olive et citron vert 🌱	<b>Torsades Bio</b> 🌱 Petits pois CE2 🌱	<b>Emmental Bio râpé</b> 🌱	Flan vanille Fruit frais
<b>mardi</b>	Macédoine de légumes - Vinaigrette à la mayonnaise Salade de risoni, tomates, maïs - Vinaigrette	Filet de colin lieu MSC 🌱 - Sauce à l'aneth Jambon blanc (issu de porc LR) 🌱 🇫🇷	Épinards béchamel Pommes de terre rissolées	Tomme blanche	Eclair au chocolat Fruit frais
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP 🌱 Rillettes de thon	CC Parmentier de courgettes à l' <b>émincé de pois Bio</b> 🌱 Paupiette au veau - SAUCE À LA MOUTARDE CHAUDE	<b>Blé Bio</b> pilaf 🌱	Cantal AOP 🌱	Gâteau aux fruits rouges - <b>(farine Bio)</b> 🌱 Rocher coco 🌱
<b>vendredi</b>	<b>Coquillettes Bio</b> et maïs 🌱 - Vinaigrette au persil Tzatziki	Sauté de porc IGP (régional) 🇫🇷 🌱 - SAUCE FAÇON PROVENÇALE CHAUDE Filet de saumon MSC 🌱 - SAUCE AU CITRON CHAUDE	Gratin de brocolis et pommes de terre <b>Semoule BIO</b> 🌱	Fromage blanc sucré	Pêche Crème dessert café

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 29/06/2026 au 03/07/2026**

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carotte râpée - Vinaigrette Maquereau à la tomate	Jambalaya aux légumes Sauté de <b>bœuf VBF (régional)</b> 🇫🇷 🇷🇪 - SAUCE À LA FONDUE D'OIGNON CHAUDE	<b>Riz Bio pilaf</b> Courgettes sautées	<b>Cancoillotte IGP (régional)</b> 🇷🇪 🇷🇪	Compote pomme (stock de prévention) Liégeois vanille
<b>mardi</b>	Taboulé à la menthe ( <b>semoule Bio</b> ) <b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	Cordon bleu de dinde Filet de colin lieu MSC  - SAUCE AUX OLIVES CHAUDES	Ratatouille <b>Blé Bio</b> pilaf	Pont l'Évêque AOP	Nectarine blanche Tiramisu
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Concombre - Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Cassolette au poisson  - SAUCE NANTUA CHAUDE Merguez - et ketchup	<b>Coquillettes BIO</b> Poêlée de légumes	<b>Gouda Bio</b>	Flan chocolat Fruit frais
<b>vendredi</b>	Tomate cerise Pommes de terre, cornichon, oignon - Vinaigrette	WRAP POUR BURRITOS - Emincé de poulet FR  🇫🇷 - Guacamole /WRAP POUR BURRITOS - Surimi - Guacamole Poisson blanc MSC thym et citron 	Petits pois CE2	Mozzarella râpé	Beignet framboise Fruit frais