

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carotte Bio râpée  - Vinaigrette à la ciboulette Salade de riz bio et tomates  - Vinaigrette	Tajine aux pois chiches Bio  Pilon de poulet FR et chorizo 	Semoule BIO  Poêlée de légumes	Vache qui rit Bio  Yaourt arôme	Flan nappé caramel  Fruit frais
mardi	Pâté de campagne (issu de porc LR)  - Et cornichons Terrine de légumes	Poisson pané MSC  SAUTÉ D'AGNEAU - SAUCE FAÇON PROVENÇALE CHAUDE	Épinards béchamel Pommes de terre vapeur	Yaourt sucré local  Fromage du jour	Raisin blanc Moelleux chocolat
mercredi					
jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette moutarde à l'ancienne Salade de pépinette, fromage, concombre et maïs - Vinaigrette	Haut de cuisse de poulet FR  - Aux herbes de provence Filet de colin lieu MSC  - SAUCE AU CITRON CHAUDE	Frites (au four) Petits pois	Cantal AOP  Yaourt aux fruits	Gâteau crumble à la pomme - (farine Bio)  Fruit frais
vendredi	Tomates - Vinaigrette balsamique IGP  Rillettes de volailles	Jambon blanc (issu de porc LR)   - Et ketchup du chef Poisson blanc MSC sauce provençale 	Coquillettes bio  Courgettes persillées 	Mozzarella râpé Suisse sucré	Banane Bio  Liégeois vanille

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pommes de terre - Vinaigrette Fonds d'artichaut - Vinaigrette	Filet de colin lieu MSC 🇫🇷 - Sauce lombarde Rôti de bœuf VBF 🇫🇷 - à la fondue d'échalotes	Chou fleur CE2 🇫🇷 Mélange 5 céréales	Fromage blanc sucré 🇫🇷 Fromage du jour	Quetsche Mousse au chocolat
mardi	Tomates - Vinaigrette à l'ail Cervelas	Rôti de dinde FR 🇫🇷 - SAUCE BARBECUE FROIDE Poisson blanc MSC thym et citron 🇫🇷	Penne Bio 🇫🇷 Carottes Bio persillées 🇫🇷	Emmental Bio râpé 🇫🇷 Yaourt aux fruits	Pomme Bio 🇫🇷 Gateau aux noisettes (farine bio)
mercredi					
jeudi	Pastèque Rillettes de porc	Sauté de bœuf VBF (régional) 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce façon Bourguignonne Filet de poulet FR 🇫🇷 - SAUCE CRÈME CHAUDE	Purée de pommes de terre fraîche Bio (régional) 🇫🇷 🇫🇷 Brocolis Bio 🇫🇷	Brie en pointe (régional) 🇫🇷 Yaourt sucré	Yaourt arôme 🇫🇷 Fruit frais
vendredi	Ensalada de Nopales - Vinaigrette Concombre - Vinaigrette	Pastel Azteca Rojo Filet de colin lieu MSC 🇫🇷 - SAUCE AUX OLIVES CHAUDES	Riz Bio pilaf 🇫🇷	Crème anglaise Fromage du jour	Pan de Elote Fruit frais

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Brocolis Bio - Vinaigrette Salade de pommes de terre, maïs et cornichon - Vinaigrette	Rôti de porc (issu de porc LR) - Sauce Méridionale Filet de colin lieu MSC - SAUCE COLOMBO CHAUDE	Semoule Bio Gratin d'aubergine à la tomate	Yaourt arôme Fromage du jour	Melon Flan nappé caramel
mardi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette Salami	Omelette du chef (Oeuf MEA) - Et ketchup du chef Brochette de dinde - SAUCE A L'ORIENTALE CHAUDE	Petits pois Blé Bio pilaf	Vache qui rit Bio Yaourt sucré	Eclair au chocolat Fruit frais
mercredi					
jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP Rillettes de volaille	Tarte du chef au colin, tomates et moutarde Palette de porc - Au jus	GRATIN DE CÔTE DE BLETTE & POMMES DE TERRE	Edam Bio Fromage blanc sucré	Raisin blanc Sablé du chef
vendredi	Haricots verts Bio - Vinaigrette Salade de riz Bio , tomate, poivron, concombre - Vinaigrette	Paupiette au veau FR - Sauce piperade Steak haché de bœuf VBF - Et ketchup du chef	Boulgour Bio pilaf Haricots verts Bio	Suisse sucré Fromage du jour	Compote fraîche pomme Bio mure Café liégeois

NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 31/08/2026 au 04/09/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi					
mardi	Sirop de grenadine (sirop d'accueil) Carotte Bio râpée  - Vinaigrette au persil Pâté de campagne	Gratin de fusilli Bio , piperade et mozzarella  Sauté de bœuf VBF  - Sauce au thym chaude	Brocolis Bio 	Comté AOP   Yaourt sucré	Oeuf à la neige - Crème anglaise Fruit frais
mercredi					
jeudi	Chou fleur - Vinaigrette	Chili con carné (bœuf VBF)  Pilon de poulet FR rôti 	Riz Bio pilaf  Petits pois	Gouda Bio  Yaourt arôme	Prune Mousse au citron
vendredi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Tartinade aux oeufs	Meunière de colin MSC  - Et citron Sauté de porc IGP (régional)   - Sauce au cumin	Courgettes à la béchamel Purée de pommes de terre	Verre de lait Bio  Fromage du jour	Gâteau au chocolat (farine Bio)  Fruit frais