



Self du Sacre Cœur Notre Dame

Déjeuners du lundi 4 mars au vendredi 8 mars 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

| SEMAINE 1 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|-------------------------|-------|---|-------|-------------------------------------|-------|------------------------------|--------------|--------------------------------|-------|
| Entrées | Salade de riz | | Carottes râpées | | Salade de pampleousse | | Salade de haricots verts | | Radis beurre | |
| | Salade verte | | Chou chinois émincé | | Radis noir râpé au fromage blanc | | Chou fleur ravigote | | Salade composée | |
| | Chou rouge aux pommes | | Macédoine vinaigrette | | Terrine de campagne cornichon | | Endives vinaigrette | | Salade de lentilles persillées | |
| Plats principaux | Sauté de dinde tandoori | | Gratin de pâtes montagnard (plat complet) | | Rôti de porc au jus | | Émincé de bœuf à la moutarde | | Pain de poisson | |
| | Samoussa aux légumes | | Omelette au fromage | | Filet de poisson aux petits légumes | | Œufs brouillés à la tomate | | Chipolatas grillées | |
| Garnitures | Épinards à la crème | | - | | Brocolis sautés | | Purée de pommes de terre | | Brocolis à la crème | |
| | Boulgourd | | Purée potiron / pâtes | | Boulgour safrané | | Gratin de poireaux | | Blé | |
| Produits laitiers | Fromage sec(ch) | | Yaourt aromatisé | | | | Fromage blanc | | | |
| | | | Gouda | | | | Emmental | | | |
| | | | Coulommiers | | | | Pont l'évêque | | | |
| Desserts | Fruit de saison | | | | Muffin | | | | Tarte aux pommes | |
| | Ananas frais | | | | | | | | | |
| | Liégeois chocolat | | | | Salade banane kiwi | | | | Fruit de saison | |
| | | | | | Fruit de saison | | | Flan caramel | | |

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins





Self du Sacre Cœur Notre Dame

Déjeuners du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

| SEMAINE 2 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------------------|-------|-------------------------------|-------|---|-----------------------|-------------------------------|-------|
| Entrées | Coleslaw | | Salade de pommes de terre et cervelas | | Mâche | | Endives aux noix | | Pizza fromage | |
| | Salade de radis rondelle ciboulette | | | | Chou chinois vinaigrette | | Cèleri au fromage blanc | | | |
| | Betteraves vinaigrette | | Carottes râpées vinaigrette au citron | | Salade de boulgour | | Haricots rouges vinaigrette | | Chou blanc vinaigrette | |
| | | | Taboulé de chou fleur cru | | | | | | Panais et carottes râpés | |
| Plats principaux | Sauté de porc au miel | | Gratin de poisson à la tomate | | Poulet mariné | | Cappelletti aux fromages (plat complet) | | Sauté de bœuf aux champignons | |
| | Omelette | | Rôti de dinde au thym | | Filet de poisson à l'échalote | | Œufs durs sauce Mornay | | Mousse de poisson | |
| Garnitures | Frites | | Haricots beurre persillés | | Polenta crémeuse | | - | | Gratin de courge | |
| | Purée de céleri | | Semoule | | Salsifis au jus | | Pâtes / haricots plats à l'ail | | Riz | |
| Produits laitiers | Yaourt nature | | Petit suisse (ch) | | Yaourt aux fruits | | | | | |
| | St Nectaire laitier | | | | Fournols | | | | | |
| | Emmental | | | | Fromage blanc | | | | | |
| | | | | | Fromage fondu | | | | | |
| Desserts | | | Fruit de saison | | | | Crème dessert vanille | | Poire chocolat | |
| | | | Salade pomme kiwi | | | | Mousse chocolat | | Fruit de saison | |
| | | | Crème dessert | | | | Fruit de saison | | | |
| | | | | | | | | Fromage blanc !marron | | |

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins





Self du Sacre Cœur Notre Dame

Déjeuners du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

| SEMAINE 3 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|----------------------------|-------|---------------------------------|-------|---|-------|-------------------------------|-------|---------------------------|-------|
| Entrées | Taboulé | | Salade verte ravioles et jambon | | Potimarron cru râpé | | Betteraves mimosa | | Jambon blanc beurre | |
| | Salade de maïs aux légumes | | Chou blanc aux raisins | | Mâche | | | | Chou chinois | |
| | Endives vinaigrette | | Rillettes de poisson | | Salade de pépinettes | | Salade verte emmental | | Poireaux vinaigrette | |
| Plats principaux | Jambon grillé | | Rôti de veau au jus | | Boulette d'agneau aux épices | | Curry de lentilles et légumes | | Poisson meunière citron | |
| | Tortilla légumes | | Œufs brouillés | | Couscous de pois chiches et fruits secs | | Curry de poisson | | Émincé de dinde au cidre | |
| Garnitures | Chou fleur en gratin | | Pommes vapeur | | Poêlée de légumes | | Riz | | Carottes au beurre | |
| | Blé sauce tomate | | Épinards | | Semoule | | Purée de brocoli | | Farfalles | |
| Produits laitiers | | | Yaourt nature | | | | Fromage blanc(ch) | | | |
| | | | Emmental | | | | Mimolette | | | |
| | | | Pont l'évêque | | | | Yaourt nature | | | |
| Desserts | Fruit de saison | | | | Crêpes au sucre | | Compote de pomme | | Beignet chocolat noisette | |
| | Salade d'agrumes | | | | Ananas | | | | Fruit de saison | |
| | Crème renversée | | | | Fromage blanc aux pépites | | | | Liégeois | |

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins





Self du Sacre Cœur Notre Dame

Déjeuners du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

| SEMAINE 4 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|------------------------------|-------|-------------------------|-------|------------------------------|-------|----------------------------------|-------|------------------------|-------|
| | Menu Espagne | | Menu Angleterre | | | | Menu Allemagne | | Menu Italie | |
| Entrées | Ensalada verde y jamon crudo | | Salade coselaw | | Champignons crus vinaigrette | | Salade verte | | Pizza napolitaine | |
| | Carottes râpées ciboulette | | Chou rouge aux pommes | | Chou chinois | | Rotkohl | | Focaccia | |
| | Chorizo | | Maquereau à la moutarde | | Quiche lorraine | | Cèleri et pomme verte râpés | | Salade verte | |
| Plats principaux | Paella Valencianna | | Fisch and chips | | Civet de porc | | Choucroute | | Bolognaise | |
| | Tortilla patata | | Saucisse de Toulouse | | Pain de poisson | | Bolognaise légumes frais et secs | | Filet de poisson aïoli | |
| Garnitures | | | Frites | | Blé pilaf | | Pomme de terre | | Spaghetti | |
| | | | Petits pois à la menthe | | Panais au beurre | | Choux | | Chou vert braisé | |
| Produits laitiers | | | | | | | Raclette | | Fromage sec ch | |
| | | | | | | | Raclette | | Bleu brique | |
| | | | | | | | Fromage fondu | | Cantal | |
| Desserts | Fruit de saison | | Cheesecake | | Mousseline aux pêches | | Crème dessert | | Fruit de saison | |
| | Crème dessert | | | | Entremets caramel | | | | Banane chocolat | |
| | Compote | | Fruit de saison | | Fruit de saison | | | | Pana cotta | |



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins





Self du Sacre Cœur Notre Dame

Déjeuners du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

| SEMAINE 5 | Lundi Pâques | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|--------------|-------|---------------------------|-------|--------------------------------|-------|-----------------------------------|-------|---|-------|
| Entrées | | | Chou fleur cuit mimosa | | Salade de pâtes | | Cèleri à la moutarde à l'ancienne | | Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive) | |
| | | | Chou blanc aux pommes | | Rillettes de sardines | | Émincé de chou rouge | | Endives vinaigrette | |
| | | | Salade verte et croustons | | Chou chinois au sésame | | Feuilleté au fromage | | Salade de radis rondelle aux fines herbes | |
| Plats principaux | Férial | | Sacisse de toulouse | | Escalope de dinde aux herbes | | Haricots rouges au chili | | Colombo de porc | |
| | | | Poisson pané | | Filet de poisson à l'orientale | | Œufs brouillés | | Filet de poisson sauce marinère | |
| Garnitures | | | Lentille | | Haricot verts persillés | | Riz | | Gratin de courgette | |
| | | | Fondue de poireaux | | Purée de pois cassés | | Navets confits | | Pommes sautées | |
| Produits laitiers | | | Yaourt aromatisé | | | | Yaourt aromatisé | | Fromage individuel ch | |
| | | | Cantal jeune | | | | Brie | | | |
| | | | Yaourt nature | | | | Emmental | | | |
| Desserts | | | | | Fruit de saison | | Liégeois | | Fruit de saison | |
| | | | | | Smoothie banane | | | | Salade de pommes aux fruits rouges | |
| | | | | | Pêches au sirop léger | | | | Marmelade de fruits | |



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins

