

**NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY**  
**Du 04/11/2024 au 08/11/2024**

Déjeuner

Lundi

Carotte Bio râpée 🌱 - Vinaigrette balsamique  
 Lentilles - Vinaigrette à l'échalote  
 Poisson blanc MSC thym et citron 🐟  
 Jambon blanc LR 🇫🇷  
 Pommes de terre rissolées  
 Poêlée de légumes  
 Suisse sucré  
 Pomme Bio 🌱  
 Crème aux oeufs du chef

Mardi

Taboulé à la menthe (semoule Bio) 🌱  
 Céleri râpé - sauce rémoulade  
 Saucisse fumée  
 Omelette du chef  
 Brocolis persillade  
 Polenta  
**Régal des Moines (régional) 🇫🇷**  
 Crème dessert vanille  
 Fruit frais

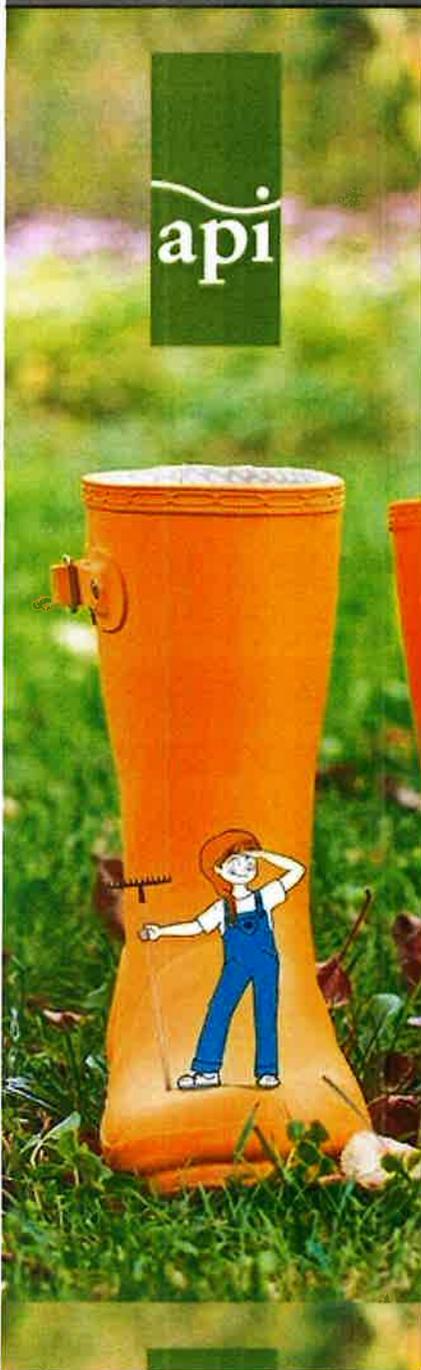
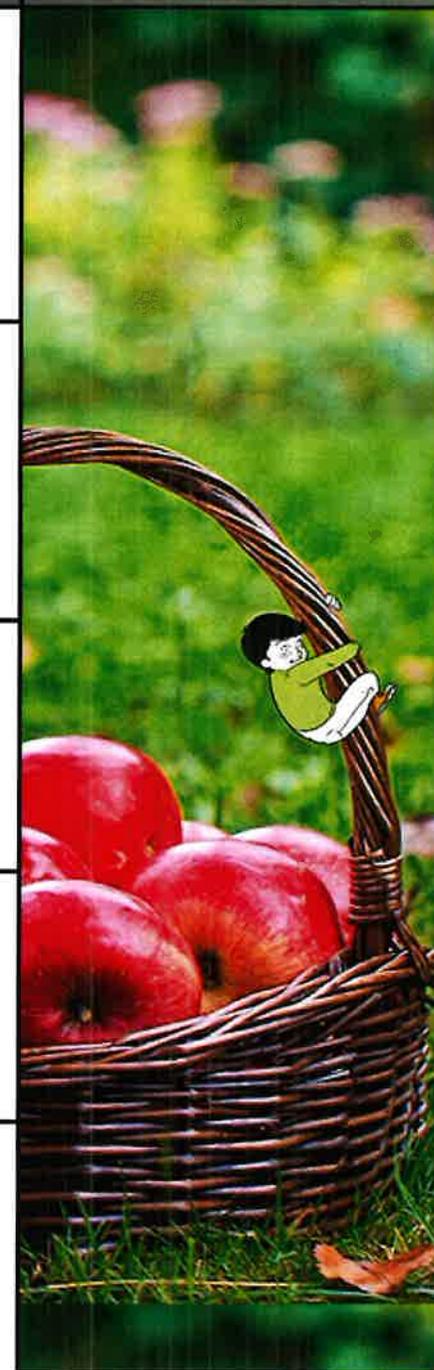
Mercredi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes  
 Salade iceberg - Vinaigrette  
 Hachis parmentier (bœuf VBF) 🇫🇷  
 Brandade de poissons MSC 🐟  
 Vache qui rit Bio 🌱  
 Eclair au chocolat  
 Fruit frais

Jeudi

Salade de petits pois - vinaigrette à la menthe  
 Salade mexicaine - Vinaigrette  
 Tarte au fromage  
 Cordon bleu de dinde  
 Salade verte - Vinaigrette  
 Haricots verts à l'ail  
 Yaourt arôme  
 Pâtisserie signature

Vendredi



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY  
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Endives - Vinaigrette  
Macédoine de légumes - vinaigrette à la mayonnaise  
Raviolis aux fromages - sauce tomate  
Aiguillettes de dinde - sauce crème  
**Torsades Bio**   
**Yaourt nature**   
**Pomme Bio**   
Compote de fruits

Crème dessert caramel

Pâté de campagne LR  - Et cornichons  
/RILLETES DE THON ET SURIMI - Et cornichons  
Filet de colin lieu MSC  - sauce aurore  
Saucisse fumée  
**Riz Bio pilaf**   
Gratin de salsifis  
**Cancoillotte IGP (régional)**    
**Kiwi Bio**   
Suisse arôme

Salade iceberg - vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette  
Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)   
Garniture wrap poulet au curry et crudités  
/Garniture wrap thon au curry et crudités  
Wrap  
Haché au veau  
Potatoes  
Poireaux à la crème  
**Emmental râpé Bio**   
Carot cake (**Farine Bio**) 



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY  
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

api

Lundi

**Betteraves Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Carotte râpée - vinaigrette aux agrumes  
Bolognaise de **lentilles Bio** <sup>Bio</sup>  
Filet de colin lieu MSC <sup>MSC</sup> - sauce échalote  
**Coquillettes BIO** <sup>Bio</sup>  
Brocolis persillade  
Pont l'Évêque AOP <sup>AOP</sup>  
Flan nappé caramel  
Fruit frais

Mardi

Salade de pommes de terre et maïs - Vinaigrette au persil  
Céleri râpé - sauce rémoulade  
Poisson pané 100% filet MSC <sup>MSC</sup> - Et citron  
Sauté de bœuf VBF <sup>VBF</sup> - sauce au caramel  
Épinards béchamel  
**Riz Bio pilaf** <sup>Bio</sup>  
Fromage blanc sucré  
Poire  
Crème dessert caramel

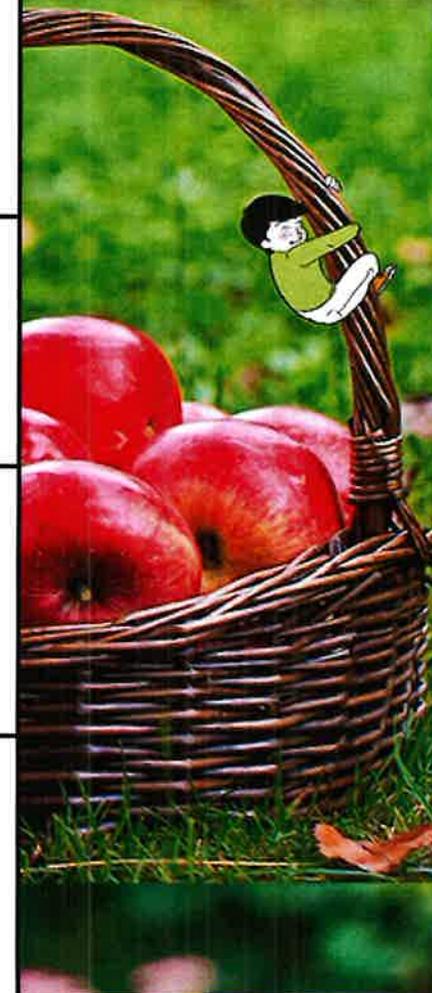
Mercredi

Jeudi

Potage au potiron  
Carotte et chou râpé - Vinaigrette  
Quiche au thon  
Bouchée au porc - sauce tomate  
Boulghour pilaf  
**Brie en pointe (régional)** <sup>2</sup>  
**Pomme Bio** <sup>Bio</sup>  
Yaourt arôme

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette  
Salade mexicaine  
Tartiflette aux allumettes de porc  
/Gratin de **pommes de terre fraîches** façon tartiflette <sup>2</sup>  
Cuisse de poulet rôtie <sup>1</sup> - Au jus  
Poêlée de légumes  
Suisse sucré  
**Banane Bio** <sup>Bio</sup>



NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY  
Du 25/11/2024 au 29/11/2024

api

Lundi

Houmous  
Cassoulet  
/Cassoulet au poisson 🇫🇷  
Haricots blancs à la tomate  
Chou vert braisé  
Cantal AOP 🇫🇷  
**Yaourt arôme** 🇫🇷  
Fruit frais

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès  
Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette  
Omelette du chef (Oeuf MEA) 🇫🇷 - sauce tomate  
Filet de colin lieu MSC 🇫🇷 - sauce Méridionale  
Frites (au four)  
Carottes persillées  
Coulommiers  
**Orange Bio** 🇫🇷  
Gâteau crumble à la pomme (**farine Bio**) 🇫🇷

Mercredi

Jeudi

Rosette - Et cornichons  
Endives - Vinaigrette  
Steak haché de bœuf VBF 🇫🇷 - sauce brune  
/Palet végétarien maraîcher - sauce brune  
Sauté de **porc FR (régional)** 🇫🇷 - sauce à la moutarde  
Haricots beurre persillés  
Polenta  
Verre de **lait Bio** 🇫🇷  
Gâteau noix de coco (**à la farine Bio**) 🇫🇷  
Fruit frais

Vendredi

Lentilles - Vinaigrette  
Chou rouge râpé - Vinaigrette  
Poisson blanc MSC thym et citron 🇫🇷  
Filet de poulet - Au jus  
Gratin de côte de blette  
**Penne Bio** 🇫🇷  
Suisse arôme  
**Kiwi Bio** 🇫🇷

