

Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024



Lundi

Midi

Salade de pois chiches
Cuisse de poulet rôtie
Courgettes à la tomate
Yaourt nature BIO
Orange



Mardi

Concombres ciboulette
Filet de Lieu au beurre blanc
Pommes grenailles
Kiri BIO
Compote de fruits



Mercredi

Féié



Jeudi

Salade verte BIO, maïs et poivrons
Nuggets de blé
Ratatouille
Brie à la coupe
Gâteau roulé



Vendredi

Terrine de campagne
Sauté de dinde au curry
Epinards béchamel
Fromage blanc BIO
Semoule au caramel





Lundi

Midi

Concombres vinaigrette
Pennes bolognaise de lentilles

Emmental
Yaourt BIO au fruits



Mardi

Chiffonnade de laitue BIO
Cordon bleu
Courgettes sautées
Tomme grise
Quatre quart



Mercredi

Féié



Jeudi

Féié



Vendredi

Féié



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles
Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

api

Midi

Lundi



Salade de pommes de terre
Sauté de poulet aux poivrons
Brocolis BIO aux oignons
Mimolette
Fromage blanc à la confiture

Mardi



Tomates vinaigrette
Chipolatas aux herbes
Farfalles
Brie BIO
Yaourt aromatisé

Mercredi



Betteraves rouges persillées
Steak haché au jus
Quinoa BIO gourmand
Edam
Liégeois chocolat

Jeudi



Carottes rapées vinaigrette
Omelette au fromage
Pommes noisettes
Yaourt nature BIO
Compote de pommes

Vendredi



Salade de haricots rouges
Filet de Lieu à la Niçoise
Epinards béchamel
Bûche de chèvre
Salade de fruits frais



Lundi

Midi

Pentecôte



Mardi

Oeuf Mayonnaise
Torsades BIO carbonara
Tortis
Edam
Fruit de saison



Mercredi

Radis rose et beurre
Sauté de dinde aux olives
Haricots verts persillés
Brie
Fromage blanc à la cassonade



Jeudi

Salade de lentilles
Lasagnes de légumes et chèvre
Farfalles
Mimolette BIO
Crème vanille



Vendredi

Concombres fromage blanc ciboulette
Filet de Colin à la provencale
Pommes grenailles rôties
Yaourt nature BIO
Fruit de saison



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine 27 mai au 31 mai 2024



Lundi

Midi

Melon
Couscous de légumes
Semoule
Emmental
Compote de fruits BIO



Mardi

Tomates vinaigrette
Jambon braisé
Quinoa BIO gourmand
Tomme grise
Salade de fruits frais



Mercredi

Concombres en vinaigrette
Hachis parmentier
Salade verte
Bûche de chèvre
Crème aux oeufs



Jeudi

Coleslaw BIO
Cheeseburger
Potatoes
Cheddar
Cookie

**Menu
USA**



Vendredi

Haricots verts à l'échalote
Sauté de dinde au curry
Coquillettes
#REF!
Fruit de saison



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 3 juin au 7 juin 2024



Lundi

Midi

Tomates vinaigrette
Escalope de porc au jus
Pommes grenailles
Edam
Compote de fruits BIO



Mardi

Pastèque
Sauté de boeuf aux poivrons
Riz Pilaf
Mimolette
Crème dessert chocolat BIO



Mercredi

Salade de blé au maïs
Quiche Lorraine
Salade verte
Tomme grise
Fruit de saison



Jeudi

Melon

Pastasotto de courgettes et fromage aux fines herbes

Yaourt nature BIO
Mousse au chocolat



Vendredi

Salade de riz aux asperges
Couscous de la mer
Légumes couscous
Bûche de chèvre
Fruit de saison BIO



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 10 juin au 14 juin 2024

Midi



Lundi

Salade de perles au surimi
Emincé de porc miel et moutarde
Tomates BIO provençales
Brie
Salade de fruits frais



Mardi

Melon
Pilons de poulet marinés
Semoule
Tomme grise
Gâteau au yaourt BIO



Mercredi

Saucisson à l'ail
Grillade aux herbes
Pommes de terre au four BIO
Bûche de chèvre
Fruit de saison




Jeudi

Radis et beurre
Nuggets de blé
Pommes noisettes
Fromage blanc BIO
Pot de glace



Vendredi

Toast chèvre chaud sur salade
Calamars à la Romaine
Carottes Vichy
Yaourt nature
Fruit de saison



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 17 au 21 juin 2024



Lundi

Midi

Crêpe fromage
Escalope de dinde à la crème
Petits pois au jus
Edam
Fromage blanc BIO coulis de fruits rouges



Mardi

Melon BIO
Filet de Lieu sauce pipérade
Purée de pommes de terre
Bûche de chèvre
Fruit de saison



Mercredi

Salade mexicaine
Steak haché
Ratatouille
Vache qui Rit
Abricot au sirop



Jeudi

Tomates au basilic
Lasagnes aux légumes du soleil
Salade verte
Emmental BIO
Cake au citron



Vendredi

*Menu
Espagnol*

*Salade espagnole
Paëlla au poulet
Légumes paëlla
Fromage blanc bio
Crème à la catalane*



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 24 juin au 28 juin 2024

Midi



Lundi

Betteraves vinaigrette
Jambon grillé
Patates douces rôties
Yaourt nature BIO
Fromage blanc coulis de fruits rouges



Mardi

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf au paprika
Courgettes braisées
Emmental BIO
Fruit de saison



Mercredi

Terrine de campagne
Boulettes au boeuf à la napolitaine
Haricots verts BIO à l'ail
Bûche de chèvre
Abricots au sirop



Jeudi

Pastèque BIO
Falafels sauce tomate
Pipe rigate
Tomme grise
Fruit de saison



Vendredi

Tomates vinaigrette
Sauté de poulet au citron
Purée de pommes de terre
Fromage blanc BIO
Gâteau chocolat



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles
Semaine du 1er juillet au 5 juillet 2024



api



Lundi

Midi

Wrap au thon
Rôti de porc sauce BBQ
Brocolis aux oignons
Mimolette
Pastèque BIO



Mardi

Melon BIO
Cheeseburger
Potatoes
Brie
Fruit de saison



Mercredi

Tomates vinaigrette
Pavé de saumon
Riz créole
Tomme grise
Salade de fruits



Jeudi

Carottes rapées au citron
Bolognaise de lentilles corail
Coquillettes
Yaourt nature
Compote de fruits



Vendredi

Feuilleté au fromage
Cuisse de poulet grillée
Tomate provençale
Vache Qui Rit
Gâteau chocolat

