

Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 4 novembre au 8 novembre 2024

Midi



Lundi

Betteraves vinaigrette
Carbonara
Macaronis
Brie
Pomme BIO



Mardi

Salade de pois chiches
steak haché sauce napolitaine
Carottes BIO braisées
Mimolette
Gâteau au chocolat



Mercredi

Céleri rémoulade
Sauté de porc à la moutarde
Semoule BIO
Bûche de chèvre
Fromage blanc crème de marrons



Jeudi

Crudités sauce tartare
Lasagnes de légumes
Salade verte
Tomme grise
Yaourt BIO aromatisé



Vendredi

Salade de coquillettes sauce cocktail
Filet de Merlu sauce citron
Fondue de poireaux à la crème
Yaourt nature BIO
Fruit de saison

Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 11 novembre au 15 novembre 2024

Midi

Lundi

Férié

Mardi

Laitue BIO aux noix
Steak haché sauce BBQ
Riz pilaf
Bleu
Fruit de saison

Mercredi

Carottes BIO rapées vianigrette
Saumonette rôtie
Torsades
Camembert
Compote de fruits

Jeudi

Chou fleur rôti au curry
Falafels à la tomate
Frites au four
Fromage blanc BIO
Cake maison

Vendredi

Taboulé d'hiver
Saucisse de Toulouse
Brocolis gratinés
Vache qui Rit BIO
Salade de fruits



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024

Midi

Lundi

Houmous et ses croûtons
Roti de porc sauce au thym
Butternut rôtie
Pfit moulé
Poire BIO

Mardi

Salade coleslaw
Pilon de poulet Tex-Mex
Riz pilaf
Tomme grise
Banane BIO au chocolat

Mercredi

Salade d'endives vinaigrette
Marmite du pêcheur
Semoule
Yaourt nature BIO
Crème dessert

Jeudi

Choux blanc aux pommes
Gnocchis sauce fromagère
Salade verte BIO
Brie
Compote de fruits

Vendredi

Salade verte
Chili con carne
Riz blanc
Yaourt nature BIO
Entremet chocolat



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024

Midi

Lundi

Macédoine de légumes au curry
Chipolatas
Riz sauce tomate
Edam
Clémentine BIO

Mardi

Rosette et cornichons
Tartiflette
Salade verte BIO
Saint Marcellin
Tarte aux myrtilles

Mercredi

Salade de choux fleurs BIO
Jambon braisé
Pennes
Camembert
Yaourt aromatisé

Jeudi

Salade de lentilles
Quiche aux légumes
Salade verte
Yaourt nature BIO
Gâteau chocolat

Vendredi

Carottes rapées au Cumin
Filet de Lieu sauce Homardine
Polente crémeuse
Brie BIO
Fruit de saison

Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 2 décembre au 6 décembre 2024

Midi

Lundi

Betteraves rouges vinaigrette
Diot aux oignons
Pommes grenailles BIO
Tartare aux fines herbes
Fruit de saison

Mardi

Taboulé
Filet de poisson béarnaise
Epinards béchamel
Mimolette
Banane BIO

Mercredi

Macédoine
Haut de cuisse de poulet
Riz Pilaf
Fromage blanc BIO
Fruit de saison

Jeudi

Céleri rémoulade
Gratin de penne ricotta épinards
Buche de chèvre
Clafoutis

Vendredi

Surimi mayonnaise
Sauté de porc à la moutarde
Purée de potiron
Emmental
Orange BIO



Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles

Semaine du 9 décembre au 13 décembre 2024

Midi

Lundi



Macédoine de légumes
Saucisse fumée
Riz 3 saveurs
Brie
Compote Bio

Mardi



Céleri rémoulade
Steak haché sauce BBQ
Potatoes
Gouda
Fruit BIO de saison

Mercredi



Salade de lentilles
Saumon au curry
Brocolis gratinés
Emmental
Fromage blanc BIO aux fruits rouges

Jeudi



Panna cotta au saumon
Suprême de volaille sauce forestière
Gratin dauphinois à la crème
Faisselle BIO
Bûche de Noël

Vendredi



Haricots rouges et maïs
Boulettes au soja Thai
Carotte vichy BIO
Camembert
Fruit de saison

Ecole privée Notre-Dame de la Trinité- Marcilloles
Semaine du 16 décembre au 20 décembre 2024



Midi

Lundi

Endives BIO au bleu
Riz au Chorizo et Parmesan
Céleri braisé
Gouda
Panna cotta

Mardi

Lentilles vigneronnes
Cordon bleu sauce tomate
Carottes BIO Vichy
Camembert
Fruit de saison

Mercredi

Salade mexicaine
Sauté de boeuf à la moutarde
Gratin de brocolis
Yaourt nature BIO
Roulé à la fraise

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Lasagnes de légumes
Salade verte
Fromage blanc BIO
Gâteau chocolat

Vendredi

Coleslaw BIO
Cheeseburger
Potatoes
Emmental
Gaufre au sucre