

Au menu cette semaine

LUNDI | 13
Mai

Carottes râpées
vinaigrette

Cordon bleu

Blé pilaf

Beignet chocolat
noisette

MARDI | 14
Mai

Emincé de poulet
sauce suprême

Courgettes au basilic

Fondu Président

Gâteau au yaourt

JEUDI | 16
Mai

Tartinable chou-fleur

Rougail de
saucisse fumée

Parmenier
de poisson

Purée de pommes de
terre

Corbeille de fruits

VENDREDI | 17
Mai

Melon jaune

Curry de colin
à l'indienne

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

 Spécialité
du chef

 Nouvelle
recette

 Pêche
responsable

 Verger
EcoRespons


Ce menu est cuisiné par
Le chef
et son équipe

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Notre Dame de Consolation

														
Repas / Plat														
Lundi 13 Mai - Déjeuner														
Carottes râpées vinaigrette					X							X		
Cordon bleu	X	X	X							X				
Blé pilaf		X												
Baignet chocolat noisette	X	X	X			X				X				
Mardi 14 Mai - Déjeuner														
Emincé de poulet sauce suprême	X	X												
Courgettes au basilic														
Fondu Président	X													
Gâteau au yaourt	X	X	X											
Jeudi 16 Mai - Déjeuner														
Tartinable chou-fleur	X	X												
Parmentier de poisson	X	X		X						X				
Rougail de saucisse fumée														
Purée de pommes de terre	X				X									
Corbeille de fruits														
Vendredi 17 Mai - Déjeuner														
Melon jaune														
Curry de colin à l'indienne	X	X		X										
Semoule berbère		X												
Yaourt nature sucré	X													

Au menu cette semaine

MARDI | 21
Mai

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Carottes braisées

Mimolette

Corbeille de fruits

JEUDI | 23
Mai

Melon

Hachis Parmentier
Boeuf, foie de volaille,

Salade verte

Mousse de yaourt et
fruits

VENDREDI | 24
Mai

Tartare de tomates

Semoule à
l'indienne

Smoothie au lait de
coco



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Liste des 14 allergènes principaux par recette

Notre Dame de Consolation

														
Repas / Plat														
Mardi 21 Mai - Déjeuner														
Boulettes de boeuf sauce tomate	X	X			X					X				
Carottes braisées	X								X					
Mimolette	X													
Beignet chocolat noisette	X	X	X			X				X				
Jeudi 23 Mai - Déjeuner														
Melon														
Hachis Parmentier	X				X				X					
Salade verte														
Mousse de yaourt et fruits	X	X				X				X				
Vendredi 24 Mai - Déjeuner														
Tartare de tomates														
Semoule à l'indienne		X							X			X		
Smoothie au lait de coco														

Au menu cette semaine

LUNDI | 27
Mai

Salade de pomme
de terre sauce tartare



Filet de colin
sauce tomate vanillée



Ratatouille et riz

Crème au miel
et fleur d'oranger

MARDI | 28
Mai

Couscous merguez

Semoule berbère

Petit moulé

Gâteau au yaourt
à la vanille



JEUDI | 30
Mai

Torti végétariennes
lentilles et curry



Fromage frais aux fruits

Pastèque

VENDREDI | 31
Mai

Melon

Spaghetti
alla pescatora



Yaourt aux fruits



Nouvelle
recette



Pêche
responsable



Spécialité
du chef



Plat
végétarien



Poisson
frais

**Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe**



Desserts
à la
cassouille

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Notre Dame de Consolation

														
Repas / Plat														
Lundi 27 Mai - Déjeuner														
Salade de pomme de terre sauce tartare			X		X							X		
Filet de colin sauce tomate vanillée				X										
Ratatouille et riz														
Crème au miel et fleur d'oranger	X													
Mardi 28 Mai - Déjeuner														
Couscous merguez		X							X			X		
Semoule berbère		X												
Petit moule	X													
Gâteau au yaourt à la vanille	X	X	X											
Jeudi 30 Mai - Déjeuner														
Torti végétariennes lentilles et curry	X	X							X					
Fromage frais aux fruits	X													
Pastèque														
Vendredi 31 Mai - Déjeuner														
Melon														
Spaghetti alla pescatora		X			X		X	X						
Yaourt aux fruits	X													

Au menu cette semaine

LUNDI 03
Jun

Saucisse
de Toulouse



Chou-fleur Bio persillés

Plat BIO

Yaourt nature sucré

Barre bretonne
caramel beurre salé

MARDI 04
Jun

Pastèque

Galopin de veau sauce
tomate

Pépinettes

Yaourt nature sucré

JEUDI 06
Jun

Chili végétarien
haricot rouge, aubergine Bio,



Mimolette

Fromage blanc
et coulis exotique

VENDREDI 07
Jun

Haricots verts
à l'échalote

Fish and chips
sauce tartare

Potatoes

Corbeille de fruits



Origine
France

Verger
EcoRespons

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Liste des 14 allergènes principaux par recette

Notre Dame de Consolation

														
Repas / Plat														
Lundi 03 Juin - Déjeuner														
Saucisse de Toulouse														
Chou-fleur Bio persillés	X													
Yaourt nature sucré	X													
Barre bretonne caramel beurre salé	X	X	X											
Mardi 04 Juin - Déjeuner														
Pastèque														
Galopin de veau sauce tomate	X	X	X							X				
Pépiniettes		X												
Yaourt nature sucré	X													
Jeudi 06 Juin - Déjeuner														
Chili végétarien														
Minolette	X													
Fromage blanc et coulis exotique	X													
Vendredi 07 Juin - Déjeuner														
Haricots verts à l'échalote					X							X		
Fish and chips sauce tartare	X	X	X	X	X							X		
Potatoes														
Corbeille de fruits														

Au menu cette semaine

LUNDI | 10
Jun

Macaroni à la carbonara
macaroni, emmental, Sauce

Macaroni

Tomme blanche
vieux porche local

Compote de pommes

MARDI | 11
Jun

Beignet calamar
sauce tartare

Ratatouille

Fruits au sirop
au fromage blanc

JEUDI | 13
Jun

Cheeseburger

Pommes frites

Cake citron

VENDREDI | 14
Jun

Pastèque

Riz à la mexicaine
tomate, haricot rouge, ail, riz,

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

 Spécialité
du chef

 Plat
végétarien

 Verger
EcoRespons


Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Notre Dame de Consolation

														
Repas / Plat														
Lundi 10 Juin - Déjeuner														
Macaroni à la carbonara	X	X	X											
Macaroni	X	X												
Tomme blanche	X													
Compote de pommes														
Mardi 11 Juin - Déjeuner														
Beignet calammar sauce tartare		X	X		X			X				X		
Ratatouille														
Fruits au sirop au fromage blanc	X													
Jeudi 13 Juin - Déjeuner														
Cheeseburger	X	X	X							X		X	X	
Pommes frites														
Pommes frites														
Cake citron	X	X	X											
Vendredi 14 Juin - Déjeuner														
Pastèque														
Riz à la mexicaine		X												
Yaourt nature sucré	X													
Corbeille de fruits														

Au menu cette semaine

LUNDI | 17
Jun

Assiette de crudités
carotte, céleri, tomate, salade

Nuggets de volaille

Duo de haricots
verts et haricots beurre

Yaourt aromatisé

MARDI | 18
Jun

Radis en salade

Oufs durs gratinés
sauce aurore

Torti

Corbeille de fruits

JEUDI | 20
Jun

Parmentier lentilles
corail pommes de terre

Salade verte

Pavé 1/2 sel

Salade de fruits

VENDREDI | 21
Jun

Macédoine mayonnaise

Filet de colin
meunière et citron

Fondue de poireaux
locaux

Cake cacao

Plat
végétarien

Verger
EcoRespons

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Liste des 14 allergènes principaux par recette

Notre Dame de Consolation

														
Repas / Plat														
Lundi 17 Juin - Déjeuner														
Assiette de crudités														
Nuggets de volaille		X												
Duo de haricots verts et haricots beurre														
Yaourt aromatisé	X													
Mardi 18 Juin - Déjeuner														
Radis en salade														
Ceufs durs gratinés sauce aurore	X	X	X											
Tort		X	X			X						X		
Corbeille de fruits														
Jeu														
Jeudi 20 Juin - Déjeuner														
Parmentier lentilles corail pommes de terre	X													
Salade verte														
Pavé 1/2 sel	X													
Salade de fruits														
Vendredi 21 Juin - Déjeuner														
Macedoine mayonnaise			X		X									
Filet de colin meunière et citron	X	X	X	X			X							
Fondue de poireaux locaux	X													
Cake cacao	X	X	X											