

Menus MARS AVRIL 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	CELERI REMOULADE	MACEDOINE DE LEGUMES
CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE DE RIZ, BETTERAVES, CIBOULETTE	CHAMPIGNONS A LA CREME
MACÉDOINE FROMAGE BLANC AU CURRY	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES	POTAGE DE LEGUMES	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS
BOULETTE AU BOEUF ET SA SAUCE	CORDON BLEU VEGETAL	ROTI DE DINDE SAUCE CATALANE	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	NUGGETS DE POISSON
FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX HERBES 	SAUTE DE DINDE	NUGGETS DE POISSON	FILET DE COLIN MSC SAUCE ROUILLE 	DOS DE COLIN A LA CREME
HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ CREOLE	PETITS POIS AUX OIGNONS	FRITES	PUREE DE POMMES DE TERRE
SEMOULE BIO 	BROCOLIS	BOULGOUR BIO 	CHOU FLEUR POÊLÉ	CAROTTES BRAISEES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
COCKTAIL DE FRUIT	FLAN AU CAMEL	BANANE AU CAMEL	FLAN PÂTISSIER (SANS PÂTE)	YAOURT LOCAL 
LIÉGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES
YAOURT AROMATISE	BEIGNET FRAMBOISE	PANNA COTTA ET SON COULIS	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

	Saint Patrick			
lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES	COLESLAW	HARICOTS ROUGES AU MAIS , VINAIGRETTE	ROSETTE	TABOULE
VELOUTÉ DE PATATES DOUCES	SALADE VERTE AU SURIMI	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	PIZZA AU FROMAGE
RADIS ROSES ET BEURRE	CHOU BLANC RAPÉ AUX NOIX ET EMMENTAL	SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
SAUCISSE	IRISH STEW AU BOEUF	HACHIS PARMENTIER	NUGGETS DE POULET	COLIN PANE
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	GRATIN DE POISSON	OMELETTE AUX OIGNONS	ESCALOPE DE POULET LOCAL SAUCE AUX HERBES 	HACHE AU VEAU SAUCE TOMATE
LENTILLES VERTES LOCALES 	CAROTTES BRAISEES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	FONDUE D'EPINARDS	RIZ CREOLE
HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES DE TERRE VAPEUR	(PURÉE DE POMMES DE TERRE)	TORTIS HVE LOCAL 	POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
GENOISE A LA CONFITURE	CREME DESSERT AU CARAMEL	QUATRE QUARTS DU CHEF	SUISSE FRUITE	COMPOTE DE POIRE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
OEUFS MAYONNAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ ROULÉ AU CHORIZO	CELERI REMOULADE	SALADE DE POIS CHICHE
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW
HARICOTS BEURRE, PERSIL, VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	SALADE D'HARICOTS BLANCS AU VINAIGRE DE XERES	RILLETES DE COLIN MSC 	RADIS CROQUE SEL	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
POULET LOCAL FAÇON MARBELLA 	PANE AU FROMAGE	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME	CORDON BLEU	GRATIN DE POISSON BLANC
FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE 	CUISSE DE POULET ROTI	FILET DE HOKI MSC SAUCE FORESTIÈRE 	MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 	LAMELLES D'ENCORNETS
SEMOULE HVE AU BEURRE 	RIZ PILAF	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	FRITES	BROCOLIS GRATINÉS
JARDINIERE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS À L'AIL	PURÉE DE PATATES DOUCES DU CHEF	POÉLÉE DE LÉGUMES	BOULGOUR BIO 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME A LA VANILLE	GATEAU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 
GAUFRE AU SUCRE	MOUSSELINE VANILLE DU CHEF ET COULIS DE FRAMBOISE	DEMI POMME CRUMBLE ROTIE	SALADE DE FRUITS	SEMOULE AU CAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

Repas végétarien 				
lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	RADIS ROSE ET BEURRE		SALADE DE RIZ AU MAÏS ET OEUF DUR
BROCOLIS AUX AMANDES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES	SURIMI MAYONNAISE		CHOU BLANC FACON REMOULADE
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	CÉLERI RÂPÉ AUX POMMES VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE		BETTERAVES VINAIGRETTE
CHIPOLATAS	BOULETTES THAÏ	NUGGETS DE VOLAILLE	BOL DE RIZ SAUCE AURORE	WATERZOI DE COLIN MSC 
SAUTE DE CANARD	TARTE AU FROMAGE	FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME 		POISSON
CAROTTES FAÇON VICHY	RIZ BASMATI	PETITS POIS AU JUS		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SEMOULE HVE SAUCE TOMATE 	CHOU-FLEUR ROTI A L'AIL	PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM		PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	ILE FLOTTANTE	POMME	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CARMEL		PETIT SUISSE AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

Férié - Lundi de Pâques	PÂQUES			
lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	OEUF DUR MAYONNAISE	HOUMOUS	CHOU BLANC VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POIREAU ROTI FACON SAUCE GRIBICHE	CHOU-FLEUR MIMOSA
	SALADE DE PETIS POIS	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ET OEUF DUR VINAIGRETTE	MOUSSE DE BROCOLI ET SON TOAST	DEMI POMELOS AU SUCRE
	BOULE A L'AGNEAU ET TOMATE	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE LOUISIANE (ketchup, sauce barbecue, sauce Anglaise, miel) 	CORDON BLEU VEGETAL	BEIGNET DE POISSON
	VIENNOISE DE DINDE	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	SAUCISSE A L'ANCIENNE	MEUNIERE DE POISSON BLANC
	RIZ	CHOU-FLEUR EN GRATIN	COQUILLETES HVE 	PETITS-POIS AUX OIGNONS
	BROCOLIS	BLÉ À LA TOMATE	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP À LA CHANTILLY ET AUX AMANDES EFFILÉES
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS A LA VANILLE	FLAN NAPPÉ AU CAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus MARS AVRIL 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

			Menus des élèves	
lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
CHOU ROUGE EMINCE	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
SAUCISSON À L'AIL & CORNICHONS	WRAP OEUF DUR, SALADE ET CHOU ROUGE	RILLETTE DE THON AU FROMAGE BLANC	CONCOMBRE VINAIGRETTE	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	MACEDOINE MAYONNAISE	CHOU ROUGE AUX POMMES	
SAUTE DE POULET	MIJOTE DE PORC BARBECUE	BRUSHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	PIZZA	
ESCALOPE DE DINDE	CHIPOLATA AUX HERBES	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	GALETTE AUX HARICOTS ROUGES DU CHEF SAUCE BULGARE	
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	GRATIN DAUPHINOIS	SALADE VERTE	TORTIS HVE	
SEMOULE HVE 	CAROTTES BRAISÉES	-	BROCOLIS	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS LOCAL 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
CRÈME DESSERT PRALINÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	GATEAU YAOURT AU CHOCOLAT	
COCKTAIL DE FRUITS	ANANAS RÔTI	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FLAN NAPPE AU CAMEL	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.