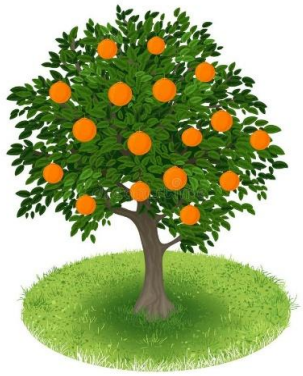
Au menu cette semaine

Du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

ECOLE NOTRE DAME DE SAINT LON LES MINES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	CAROTTES RAPEES				VELOUTE DE LEGUMES
	PENNES A LA NAPOLITAINE ET AU JAMBON (PENNES - TOMATES - COURGETTES- CAROTTES - POIVRONS - DES DE JAMBON)	SAUCISSE DE VOLAILLE TYPE FRANCFORT FRITES		CORDON BLEU DE VOLAILLE JEUNES CAROTTES A LA CREME	BRANDADE DE COLIN MAISON (PDT - COLIN)
	 ORANGE	EDAM		YAOURT NATURE SUCRE  POMME BICOLORE LOCAL	 LIEGEOIS A LA VANILLE

élaboré par nos chefs | plat cuisiné par nos soins | haute valeur environnementale | produits sélection Elior

produits locaux | viande française | produit bio | produits durables

pêche durable | viande bovine française | pâtisserie fabriquée sur place | vergers éco-responsables

ELIOR

Au menu cette semaine

Du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026

ECOLE NOTRE DAME DE SAINT LON LES MINES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	CHOU BLANC AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES	ARMISTICE 14 18 11 novembre	ROULADE DE DINDE	MACEDOINE MAYONNAISE
	EMINCE DE POULET A LA PROVENCALE	CROC VEGGIE FROMAGE		BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MEUNIERE AU CITRON
	SEMOULE	1/2 PIPERADE 1/2 RIZ		COURGETTES EN PERSILLADE	FRITES
	FROMAGE FRAIS SUCRE	ORANGE		KIWIS	CREME DESSERT A LA VANILLE

élaboré par nos chefs — plat cuisiné par nos soins — haute valeur environnementale — produits sélection Elior

produits locaux — viande française — produit bio — produits durables

pêche durable — viande bovine française — pâtisserie fabriquée sur place — vergers éco-responsables

ELIOR

Au menu cette semaine

Du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

ECOLE NOTRE DAME DE SAINT LON LES MINES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	LES POMMES				
Déjeuner	TABOULE 	PATE DE CAMPAGNE		JUS MULTIFRUITS	SALADE VERTE AUX CROUTONS
	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS	PANE A LA MOZZARELLA SAUCE TOMATE		CHEESE BURGER 	COLIN POELE SAUCE CURRY
	POELEE DE LEGUMES CAMPAGNARDES	CAROTTES PERSILLEES		POMMES CUBES RISSOLEES	RIZ CREOLE
		RONDELE NATURE			
	ANIMATION POMMES			MUFFIN CHOCOLAT	FROMAGE BLANC NATURE

élaboré par nos chefs — plat cuisiné par nos soins — haute valeur environnementale — produits sélection Elior

produits locaux — viande française — produit bio — produits durables

pêche durable — viande bovine française — pâtisserie fabriquée sur place — vergers éco-responsables

ELIOR

Au menu cette semaine

Du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

ECOLE NOTRE DAME DE SAINT LON LES MINES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	VELOUTE DE LEGUMES	SAUCISSON A L'AIL		CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	LASAGNES AUX LEGUMES (LASAGNES - EMMENTAL - BRUNOISE DE LEGUMES - BECHAMEL - SAUCE TOMATE)	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS		STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	AIGUILLETTE DE COLIN MEUNIERE SAUCE CREME CITRON
		BRISURE DE CHOU FLEUR EN GRATIN		FRITES	BOULGOUR EN PILAF
					EMMENTAL Français
	YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	LIEGEOIS AU CHOCOLAT		MOELLEUX FRAMBOISES	

élaboré par nos chefs — plat cuisiné par nos soins — haute valeur environnementale — produits sélection Elior

produits locaux — viande française — produit bio — produits durables

pêche durable — viande bovine française — pâtisserie fabriquée sur place — vergers éco-responsables

ELIOR

Au menu cette semaine

Du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre

ECOLE NOTRE DAME DE SAINT LON LES MINES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	ŒUF DUR A LA MAYONNAISE	MACEDOINE MAYONNAISE		VELOUTE DE LEGUMES	SALADE COLESLAW
	PAELLA (RIZ - POIVRONS - PETITS POIS - OIGNONS - POULET -MERGUEZ - MOULES) 	SAUTE DE POULET AU PAPRIKA		GRATINE DE COQUILLETTES AUX LEGUMES (COQUILLETTES - TOMATES - COURGETTES - BECHAMEL - EMMENTAL)	FILET DE LIMANDE MEUNIERE
		FRITES			BOUQUETIERE DE LEGUMES (PDT - HARICOTS - CAROTTES)
		BRIE 			FROMAGE BLANC NATURE
	POIRE LOCALE			CAKE NOIX DE COCO	

élaboré par nos chefs · plat cuisiné par nos soins · haute valeur environnementale · produits sélection Elior

produits locaux · viande française · produit bio · produits durables

pêche durable · viande bovine française · pâtisserie fabriquée sur place · vergers éco-responsables

ELIOR

Au menu cette semaine

Du lundi 7 au vendredi 11 décembre 2026

ECOLE NOTRE DAME DE SAINT LON LES MINES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	SALADE DE PATES	MACEDOINE MAYONNAISE		POTAGE TOMATE BASILIC	BETTERAVES ROUGES
	COLIN AUX FINES HERBES	STEAK HACHE DE BŒUF		RAVIOLI A LA VOLAILLE ET EMMENTAL RAPE 	RIZ A LA MEXICAINE (RIZ - HARICOTS ROUGES - TOMATES - POIVRONS) 
	HARICOTS BEURRE EN PERSILLADE	FRITES			
					
	YAOURT NATURE SUCRE	CLEMENTINE		YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	CAKE AU CITRON 

élaboré par nos chefs — plat cuisiné par nos soins — haute valeur environnementale — produits sélection Elior

produits locaux — viande française — produit bio — produits durables

pêche durable — viande bovine française — pâtisserie fabriquée sur place — vergers éco-responsables

ELIOR

Au menu cette semaine

Du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026

ECOLE NOTRE DAME DE SAINT LON LES MINES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner		SALADE DE RIZ (RIZ - MAIS - TOMATE)			 MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST
	NUGGETS DE DINDE ET SA SAUCE TOMATE	PAVE DE COLIN A LA NAPOLITAINE		PAVE DU FROMAGER	SOT L'Y LAISSE DE POULET SAUCE SPECULOOS
	PATES "COUDES RAYES"	HARICOTS VERTS		PETITS POIS CAROTTES	POMMES NOISETTES
	FROMAGE FRAIS SUCRE			CAMEMBERT	
	PETIT BEURRE 	COMPTE POMMES FRAISES		FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	BROWNIES CREME ANGLAISE PÈRE NOEL

élaboré par nos chefs — plat cuisiné par nos soins — haute valeur environnementale — produits sélection Elior

produits locaux — viande française — produit bio — produits durables

pêche durable — viande bovine française — pâtisserie fabriquée sur place — vergers éco-responsables

ELIOR