VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU
des primaires

Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre FETE DE LA MUERTE
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de pâtes au maïs	Concombre à la crème	Feuilleté saucisses ketchup
Plat	Boulettes de bœuf sauce tomates	Sauté de volaille à la crème	Crumble de légumes aux lentilles	Filet de poisson sauce orange
Garniture	Pommes noisette	Haricots verts	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Mimolette
Dessert	Beignet aux pommes	Yaourt aux fruits	Pomme au four	Croquette d'ogre (donuts)



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU
des primaires

Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de saumon	Potage carotte et cumin	Allumettes au fromage	Haricots rouges, thon, maïs
Plat	Steak haché sauce brune	Sauté de porc sauce moutarde	Gratin de gnocchis sauce tomates	Médaillon de merlu, sauce citron
Garniture	Haricots beurre persillade	Pommes rissolées	Végétarien	Brocolis
Fromage	Fromage ou laitage	Yaourt nature sucré	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Compote de fruits	Crumble pommes cannelle	Fruit de saison	Liégeois chocolat

Le légume de saison

J'ai un seul pied.
J'ai un chapeau mais pas de tête.
Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ...
Il peut être parfois dangereux de me manger.
Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU
des primaires

Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Salade de croûtons emmental	Carottes vinaigrette	Potage Dubarry	Rosette cornichon
Plat	Poulet rôti	Galette de pommes de terre au fromage	Blanquette de veau	Colin sauce curry
Garniture	Frites	Salade verte	Pâtes Bio	Epinards
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Yaourt aromatisé	Abricot au sirop	Gâteau aux poires	Fruit de saison

Végétarien

La recette du riz au lait

pour 4 personnes

Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).

Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.

Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.

À déguster bien frais !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU
des primaires

Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Rosette cornichon Rillettes Cornichon	Carottes au yaourt	Coleslaw
Plat	Gratin de macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de dinde (VOLAILLE FRANÇAISE)	Emincé de bœuf à la Thaï	Calamar à la romaine, Sauce tartare
Garniture	Végétarien	Carottes vichy	Riz pilaf	Panais au curcuma
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Crème au chocolat	Compote pommes bananes	Poire rôtie au miel	Mousse au chocolat

RÉBUS



1: mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des primaires



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Velouté de butternut	Chou-fleur Mimosa
Plat	Sauté de bœuf	Saucisse fumée	Œufs brouillés florentine	Crumble de colin
Garniture	Blé aux épices	Lentilles	Végétarien	Aux petits légumes
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Yaourt nature	Banane au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit de saison

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtu.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Moutarde - Banane

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des primaires



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de pâtes au maïs	Velouté à la tomate	Salade de lentilles vertes échalotes	Carottes au yaourt
Plat	Aiguillette de poulet sauce moutarde	Jambon grill	Quiche patates douces et oignons caramélisés	Brandade de poisson au curry
Garniture	Haricots beurre	Salsifis en persillade	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits	Clémentine	Quetsches au sirop	Liégeois chocolat

La recette du cake au citron

pour 8 personnes

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ).
Faire fondre 100 g de beurre.
Laver le citron, râper finement la peau (mais pas la peau blanche qui est amère), puis le couper en deux pour le presser afin de recueillir son jus.
Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.
Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.
Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule.
Faire cuire environ 40 minutes.

Régale-toi !

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des primaires

Notre-Dame VENDÔME

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre Menu de Noël	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potimarron	Saucisson à l'ail	Brochette de Wrap au saumon	Assortiment d'entrées
Plat	Couscous végétarien	Quiche lorraine	Volaille	**Poisson à l'aneth**
Garniture	Semoule	Salade verte	Pommes étoiles	**Boulgour aux épices**
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Crème caramel	Compote maison	Carré vanille de Noël	Assortiment de desserts



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison