

TRAME DE MENUS NÎMES

	<i>Semaine du 06 janv au 10 janvier</i>	<i>Semaine du 13 janv au 17 janvier</i>	<i>Semaine du 20 janv au 24 janvier</i>	<i>Semaine du 27 janv au 31 janvier</i>
Lundi	Salade de pois chiches BIO Sauté de veau BIO à la diable Chou-fleur persillé Chanteneige BIO Fruit BIO	Betteraves vinaigrette Sauté de poulet à l'ancienne Gratin de brocolis Fromage blanc et sucre et madeleine Fruit	Taboulé BIO Omelette BIO Epinards BIO à la crème Saint Paulin Fruit BIO	Salade de perles au pistou Sauté de dinde à la moutarde Petits pois au jus Emmental Fruit BIO
Mardi	Pâté de campagne*/ Terrine de volaille et cornichons Sauté de dinde au curry Poêlée de carottes BIO et pommes de terre BIO Yaourt des Pyrénées BIO Fruit	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise currv) Emincé de bœuf BIO à la sauce brune crémeuse Frites Mimolette Flan nappée caramel	Céleri rémoulade BIO Poulet rôti au thym Haricots blancs à la Bretonne Carré frais Pêche au sirop	Carottes râpées BIO en vinaigrette aux échalotes Lentilles BIO à la tomate Spaghettis BIO et fromage râpé Petit Moulé Compote de pomme abricots
Mercredi	Céleri rémoulade BIO Quinoa BIO et haricots rouges à la mexicaine Coulommiers Compote de pomme BIO	Endives sauce tartare Cœur de merlu à l'aneth Gratiné de carottes BIO et patate douce BIO Tartare Royaume (brioche des rois)	Salade verte BIO et maïs Crozziflette aux lardons/ Crozziflette à la volaille Edam Pomme au four	Nems au poulet Emincé de poulet BIO sauce aigre douce Riz aux légumes Yaourt des Pyrénées BIO Fruit
Jeudi	Salade verte BIO et croûtons Steak haché BIO sauce pizzaiolo Salsifis persillés Petit Moulé Royaume (brioche des rois)	Velouté de pois cassés et carottes Gratin de pâtes BIO au fromage Brie Fruit BIO	Salade de lentilles BIO au cumin Sauté de boeuf sauce forestière Gratiné de butternut BIO et patate douce BIO Rondelé Fruit	Velouté de courges BIO Hachis parmentier Lou Mirabel Fruit BIO
Vendredi	Salade de lentilles BIO aux échalotes Filet de colin pané et citron Purée de potimarron BIO Gouda Fruit BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de lieu sauce crustacé Riz BIO Camembert Compote de pomme	Salade d'haricots verts Fricassée de colin et saumon sauce normande Pomme de terre BIO à la vapeur Petit suisse aromatisé BIO Fruit	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Lamelles d'encornet à la sétoise Gratin de chou-fleur BIO Bûchette de chèvre Riz au lait

LEGENDE

- Menu végétarien
- Produit issus de l'agriculture BIO
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- MSC- Pêche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande Française
- Produit de saison
- Recette Maison
- Dessert Maison
- Régions Ultra Périphériques (Produit d'Outremer)

	<i>Semaine du 03 fév au 07 février</i>	<i>Semaine du 10 fév au 14 février</i>	<i>Semaine du 17 fév au 21 février</i>	<i>Semaine du 24 fév au 28 février</i>
			ALSH	ALSH
Lundi	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Boulettes de bœuf BIO sauce aux olives Semoule BIO Chanteneige BIO Crêpe au sucre	Salade verte BIO vinaigrette Chipolatas*/ saucisse de volaille Purée de pommes de terre Gouda Crème dessert vanille	Velouté de légumes (Chou-fleur BIO, carotte BIO) Lentilles BIO et pommes de terre BIO façon tartiflette Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Salade de pois chiches Emincé de boeuf BIO à l'indienne Chou fleur persillé Croc lait Fruit
Mardi	Macédoine mayonnaise Poulet BIO sauce forestière Blé BIO L'Agasse BIO Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Quenelles natures BIO sauce aurore Brocolis persillés Petit suisse aromatisé BIO Fruit	Rillettes de sardines Poulet rôti Gratiné de potimarron BIO et patate douce BIO L'Encalat BIO Fruit BIO	Céleri rémoulade Escalope de dinde sauce crème Purée de carottes Petit suisse aromatisé BIO Gâteau au chocolat
Mercredi	Radis beurre Sauté de veau BIO marengo Epinards à la crème Fromage blanc et sucre Crêpe au chocolat	Potage de légumes (carottes BIO, courges BIO, navets BIO) Fideua Saint Nectaire Fruit BIO	Salade de panais BIO vinaigrette à la grenadine Sauté de bœuf au cumin Boulgour BIO Vache Picon Ile flottante	Salade verte BIO et pomme Gratin aux légumes d'hiver BIO et ses légumineuses Tartare Mousse au chocolat
Jeudi	Velouté de lentilles BIO Gratinée de gnocchis crème de poireaux et parmesan Camembert Fruit BIO	Cake au comté Estouffade de taureau Purée de céleri Estaing BIO Fruit	Duo de choux sauce tartare Sauté de porc à la moutarde / Sauté de dinde à la moutarde Petits pois Rondelé BIO Fougasse à la fleur d'oranger	Pizza mozzarella Steak haché sauce provençale Brocolis persillés Yaourt aromatisé Fruit BIO
Vendredi	Betteraves vinaigrette Poisson aïoli Légumes aïoli (pommes de terre BIO, panais BIO et carottes BIO) Yaourt aromatisé Fruit BIO	Salade de chou rouge mayonnaise Filet de colin à l'andalouse Riz BIO Yaourt nature sucré Compote de pomme BIO à la cannelle	Salade verte BIO à la vinaigrette basalmique Filet de poisson meunière Poêlée de carottes BIO et navets BIO persillés Mimolette Flan nappé caramel	Salade coleslaw Filet de lieu sauce colombo Tortis BIO Chanteneige BIO Compote de pommes BIO

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement