










TRAME DE MENUS NÎMES

	Semaine du 04 nov au 08 novembre	Semaine du 11 nov au 15 novembre	Semaine du 18 nov au 22 novembre	Semaine du 25 nov au 29 novembre	
Lundi	Betteraves vinaigrette Lasagnes de bœuf Petit Moulé ail et fines herbes Compote de fruits		Salade de lentilles BIO aux échalotes Pané de blé fromage Epinards à la crème Coulommiers Fruit	Taboulé BIO Sauté de dinde sauce coco Carottes BIO vichy Cantal Fruit BIO	
Mardi	Salade de pommes de terre BIO vinaigrette à la tapenade Tajine de dinde aux pruneaux Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Fruit	Macédoine vinaigrette Omelette BIO Frites et ketchup Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette Sauce bolognaise Spaghettis BIO et fromage râpé Yaourt BIO aromatisé Compote de pommes	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Emincé de bœuf BIO Stroganoff Haricots blancs à la tomate Mimolette Cocktail de fruits	
Mercredi	Potage de carottes Dhall de lentilles BIO Riz BIO Edam Fruit BIO	Salade verte BIO et maïs Sauté de bœuf BIO sauce hongroise Chou Romanesco persillé Chanteneige BIO Donuts au sucre	Salade d'endives sauce tartare Sauté de porc*/ Sauté de dinde sauce moutarde Semoule BIO Carré frais Ile flottante	Crêpe au fromage Saumonette sauce colombo Purée de céleri Brie Fruit BIO	
Jeudi	Rosette* / Roulade de volaille aux olives et cornichons Paleron de bœuf et son jus de pot au feu Légumes pot au feu (pommes de terre BIO, carottes BIO, navets, poireaux) Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Céleri rémoulade BIO Emincé de poulet sauce ananas Blé BIO Tomme blanche Poires au sirop	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mavonnaise au currv) Sauté de veau BIO sauce forestière Purée de potimarron BIO Rondelé BIO Crème dessert à la vanille	Carottes râpées BIO vinaigrette Gratin de pâtes BIO au Cheddar Lentilles BIO au curry Yaourt des Pyrénées BIO Fruit	
Vendredi	Salade verte BIO et croûtons Filet de lieu safrané Gratin de courgettes BIO Brie Tarte aux pommes	Cake au Comté Filet de colin sauce armoricaine Purée de butternut BIO et patate douce BIO Yaourt des Pyrénées BIO Fruit	Salade de quinoa Tielle Gratin de brocolis Gouda Fruit BIO	Céleri BIO sauce fromage blanc au paprika Poisson meunière et citron Purée de pommes de terre L'Agasse BIO au lait de brebis Compote de pommes BIO à la vanille	
	Semaine du 02 déc au 06 décembre	Semaine du 09 déc au 13 décembre	Semaine du 16 déc au 20 décembre	Semaine du 23 déc au 27 déc	Semaine du 30 déc au 03 janvier
Lundi	Salade de panais râpés vinaigrette à la grenadine Chili Sin Carne Riz BIO Camembert BIO Crème dessert caramel	Salade de blé BIO niçois Sauté de dinde sauce vindaloo Petits pois au jus Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO	Salade coleslaw Blanquette de veau BIO à l'ancienne Farfalles BIO Coulommiers Abricots au sirop		Salade du pêcheur (pommes de terre, thon, œuf dur, vinaigrette) Sauté de dinde sauce aux olives Gratin de potimarron BIO Yaourt nature sucré Fruit
Mardi	Salade de pois chiches au cumin Sauté de dinde basquaise Gratin de carottes BIO et patate douce BIO Croc lait Fruit	Potage de légumes BIO Curry de choux fleurs BIO et pois chiches Gouda Riz au lait	Salade de perles au pistou Chipolatas*/ Saucisse de volaille Gratin de brocolis BIO Saint Paulin Fruit BIO		Salade de chou chinois à la coriandre et citronnelle Bœuf bourguignon Purée de carottes BIO Petit Moulé ail et fines herbes Eclair au chocolat
Mercredi	Salade de tortis BIO, maïs et olives Sauté de bœuf BIO sauce saveurs d'Orient Choux fleurs BIO persillés Fromage blanc sucré Fruit BIO	Céleri rémoulade BIO Poulet BIO sauce à l'estragon Pommes de terre BIO à la vapeur Saint Nectaire Compote de fruits	Potage Saint Germain Quenelles BIO sauce forestière Haricots beurre persillés Carré frais Fruit		Velouté Dubarry
Jeudi	Salade verte BIO et croûtons Rôti de porc sauce charcutière*/ Rôti de dinde sauce charcutière Epinards à la crème Emmental Tarte au flan	Mélange de choux vinaigrette à l'orange Gardiane de taureau Riz BIO Tomme noire Mousse au chocolat Cake à la Mozzarella	Salade verte vinaigrette de Noël Sauté de Pintade sauce aux marrons Pommes de terre étoiles P'tit Louis Bûche de Noël et ses surprises		Parmentier végétal à l'épeautre BIO au curry Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO
Vendredi	Velouté de courge BIO Parmentier de brandade et sa purée de pommes de terre Lou Mirabel Fruit	Fricassée de colin et saumon à l'aneth Pôlée carottes et navets persillés Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Salade de pois chiches Filet de colin pané et citron Epinards BIO à la crème Yaourt des Pyrénées BIO Fruit		Duo de céleri BIO et carottes BIO râpées Lamelles d'encornets à l'andalouse Riz BIO Edam Compote de fruits

- LEGENDE**
-  Menu végétarien
 -  Produit issu 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)

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