

Semaine du 05 janvier au 09 janvier 2026		Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026		Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026		Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026		
Lundi	Salade de pois chiches Poulet BIO rôti au thym Epinards à la crème Fromage blanc et sucre Fruit BIO		Salade mexicaine Sauté de dinde au romarin Brocolis BIO à la crème Yaourt fraise Fruit	    	Salade de perles au pistou Omelette BIO Carottes BIO persillées Edam Fruit	 	Radis beurre Sauté de bœuf BIO aux olives Poêlée de légumes BIO Petit suisse BIO Madeleine	
Mardi	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Steak BIO haché de bœuf sauce pizzaiolo Macaronis BIO Cantal Compote pommes poires	   	Salade coleslaw ( chou HVE et carottes BIO) Sauté de bœuf BIO stroganoff Haricots blancs à la tomate Croc lait BIO Mousse chocolat	 	Betteraves vinaigrette Chipolatas* / Saucisse de volaille Lentilles BIO aux oignons Fromage blanc et sucre Fruit	 	Potage de pois cassés BIO Lasagnes ricotta épinard chèvre Mimolette Fruit BIO	
Mercredi	Potage de courges BIO Far Normand salé (pomme de terre BIO, chou-fleur BIO et camembert) Petit suisse BIO Fruit BIO	 	Céleri BIO rémoulade Filet de merlu sauce niçoise Gratin de courges BIO et patates douces BIO Gouda Royaume	   	Œuf dur mayonnaise Poulet BIO sauce vindaloo Semoule Yaourt aromatisé Compote de pommes BIO	  	Pizza mozzarella Rôti de porc/ Rôti de dinde sauce charcutière Gratin de blettes et pommes de terre BIO Petit Moulé ail et fines herbes Fruit	    
Jeudi	Carottes BIO râpées vinaigrette Bœuf BIO mironton Petits pois Emmental Royaume	  	Velouté de chou fleur et crème citron Gratin de pâtes BIO au fromage BIO Petit suisse aromatisé Fruit		Salade verte BIO moutarde à l'ancienne Paleron de bœuf sauce brune Légumes pot au feu (pommes de terre, carottes BIO, navets) Vache Picon Eclair au chocolat	  	Salade indienne ( chou blanc, mayonnaise curry et pomme) Sauté de dinde forestière Riz BIO pilaf St Nectaire Flan vanille	    
Vendredi	Salade de pépinettes au pistou Filet de lieu sauce citron Gratin de butternut BIO St Môret BIO Fruit BIO	   	Salade verte BIO et croûtons Rouille graulenne Pommes de terre Lou Mirabel Cocktail de fruits BIO au sirop	   	Taboulé Poisson pané et citron Chou-fleur à la crème Coulommiers Fruit BIO	  	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'échalote Filet de lieu sauce normande Blé BIO Yaourt sucré BIO Compote de pomme BIO	  

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement. Les allergènes à déclaration obligatoire et les menus sont disponibles sur le site de la ville de Nîmes

19/01/2026

Semaine du 02 février au 06 février 2026			Semaine du 09 février au 13 février 2026			Semaine du 16 février au 20 février 2026			Semaine du 23 février au 27 février 2026			ALSH	Semaine du 02 mars au 06 mars 2026			ALSH
Lundi	Salade verte BIO et maïs Poulet BIO basquaise Haricots beurre persillés Cantal  Crêpe sucrée BIO Chandeleur	 	Salade d'haricots verts et sauce salade Blanquette de veau aux cèpes Frites Yaourt BIO des Pyrénées nature et sucre Fruit		Salade de pepinettes Boulettes BIO au jacquier Gratin de chou-fleur BIO Fromage blanc et sucre  Fruit BIO	 	Potage de légumes Bœuf BIO bourguignon Coquillettes BIO Carré Président Liégeois chocolat	 	Crêpe au fromage Poulet BIO rôti au thym Gratin de brocolis Yaourt aromatisé  Fruit							
Mardi	Macédoine mayonnaise Sauté de porc / Sauté de dinde à la diable Purée de pommes de terre BIO L'Estaing BIO au lait de brebis Fruit BIO	 	Salade de blé BIO, olives, maïs Falafels BIO Gratinée de carottes BIO et patates douces BIO Lou Mirabel  Compote de pommes vanille	 	Salade de chou chinois Emincé de poulet sauce aigre douce Riz cantonnais <i>Nouvel an chinois</i> Vache qui Rit BIO  Salade de fruits exotiques	   	Rillette de sardine Cordon bleu Gratin de poireaux et pommes de terre BIO Fromage blanc et sucre  Fruit BIO	 	Carottes BIO râpées vinaigrette Parmentier de patate douce BIO et lentilles BIO  Petit Moulé Crème dessert vanille	 						
Mercredi	Carottes BIO râpées vinaigrette Bœuf BIO à la hongroise Brocolis persillés  Fromage blanc et sucre Crêpe sucrée BIO Chandeleur	 	Rillettes de porc*/ Roulade de volaille et cornichons Rôti de dinde aux pruneaux Poêlée de panais BIO et pommes de terre BIO Brie BIO Fruit	 	Radis beurre Filet de lieu sauce normande  Quinoa BIO Tomme blanche Mousse au chocolat	 	Salade verte BIO et croûtons Raviolis BIO ( pois chiches, lentilles et épeautre) aux légumes et sa sauce tomate  Gouda Compote de pommes BIO	 	Salade de pommes de terre BIO et œufs durs BIO Rôti de dinde à la crème Chou fleur persillé Edam Fruit							
Jeudi	Salade de lentilles et sauce salade Fondue de poireau Riz Petit suisse aromatisé  Fruit BIO	 	Céleri BIO rémoulade Spaghettis sauce bolognaise BIO & fromage râpé BIO Chanteneige BIO Ile flottante	 	Potage St Germain (pois cassés BIO) Bœuf aux carottes BIO Yaourt BIO des Pyrénées nature et sucre Fruit BIO	 	Salade de pâtes BIO Sauté de porc*/ Sauté de dinde forestière Haricots verts persillés Petit suisse BIO  Fruit		Velouté de champignons de Paris à la crème Paleron de bœuf à la provençale Riz BIO Fromage blanc et sucre Madeleine							
Vendredi	Duo de chou Filet de saumon à la crème Pâtes BIO Rondelé BIO Creme dessert vanille	 	Potage de brocolis Parmentier de poisson  Petit suisse BIO Fruit	 	Salade verte BIO sauce basilic Poisson meunière Epinards à la crème Emmental Cake au yaourt	 	Salade de pois chiches Filet de colin sauce à l'oseille Carottes BIO persillées St Nectaire Fruit BIO	 	Salade coleslaw ( chou HVE et carottes BIO) Filet de lieu sauce colombo Petits pois au jus Petit suisse BIO aromatisé Gâteau au chocolat							

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement. Les allergènes à déclaration obligatoire et les menus sont disponibles sur le site de la ville de Nîmes

19/01/2026