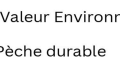
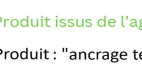
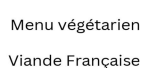
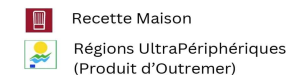
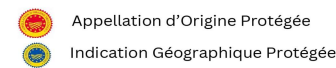
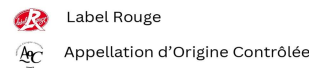
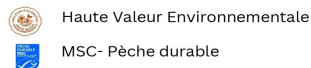
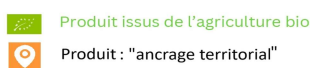
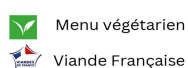


















































































	<i>Semaine du 09 au 13 mars 2026</i>		<i>Semaine du 16 au 20 mars 2026</i>		<i>Semaine du 23 au 27 mars 2026</i>		<i>Semaine du 30 mars au 3 avril 2026</i>	
<b>Lundi</b>	Betteraves vinaigrette Poulet BIO sauce cocotte Boulgour BIO Yaourt BIO à la fraise Fruit	 	Salade de chou blanc au curry Quenelles BIO sauce aurore Epinards à la crème Fromage blanc et sucre Biscuits aux sésames BIO	 	Rillettes de porc / Roulade de volaille et cornichons Sauté de bœuf BIO sauce forestière Petits pois au jus Emmental BIO Fruit	 	Salade verte BIO et vinaigrette Sauté de dinde à la diable Blé BIO Petit moulé Cocktail de fruits BIO	 
<b>Mardi</b>	Radis beurre Blanquette de veau Pommes de terre BIO vapeur Lou Mirabel Compote pomme abricots	    	Salade d'haricots verts vinaigrette Croziflettes aux lardons porc/ volaille  Cantal Fruit	 	Carottes BIO râpées vinaigrette Lentilles BIO sauce italienne Pennes BIO semi-complètes et fromage râpé BIO Carré Président Ile flottante	 	Salade de pépinettes aux olives sauce basilic Cordon bleu Chou fleur en béchamel Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO	    
<b>Mercredi</b>	Salade verte BIO et maïs vinaigrette Rôti de porc/ rôti de dinde sauce moutarde Haricots verts persillés Tomme blanche Gâteau Cuajada	    	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de bœuf BIO sauce safranée Gratin de choux fleurs Camembert Fruit BIO	   	Velouté de chou fleur BIO Filet de lieu à l'armoricaine Pommes de terre BIO vapeur St Nectaire Fruit	    	Œuf dur BIO mayonnaise Curry de pois chiche au lait de coco Riz BIO Fromage blanc et sucre Fruit	  
<b>Jeudi</b>	Potage de courges BIO Raviolis aux légumes BIO (pois chiches, lentilles et épeautre) et sa sauce tomate Petit suisse BIO Fruit	   	Pizza mozzarella Parmentier de taureau aux carottes BIO Yaourt BIO des Pyrénées et sucre Fruit BIO	    	Duo de chou Poulet BIO au romarin Semoule BIO Lou Padre BIO au lait de brebis Compote de pommes poires	    	Carotte râpée BIO vinaigrette au cumin Spaghettis semi-complètes à la bolognaise BIO et fromage râpé BIO Edam Flan vanille	  
<b>Vendredi</b>	Carottes BIO râpées vinaigrette Filet de colin pané et citron Purée de céleri St Môret BIO Crème dessert vanille	   	Salade verte BIO et sauce vinaigrette à l'ancienne Lamelle encornet à l'andalouse Riz BIO de Camargue Rondelé BIO Mousse au chocolat	   	Céleri rémoulade Filet de lieu à la provençale Poêlée de légumes BIO persillée Fromage blanc et sucre Cake au citron	  	Salade de pommes de terre BIO et haricots verts Filet de saumon sauce hollandaise Epinards à la crème Gouda Compote de pommes BIO	    

 **Du pain BIO à tous les repas**

09/02/2026

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



	<i>Semaine du 06 avril au 10 avril 2026</i>		<i>Semaine du 13 au 17 avril 2026</i>		<i>Semaine du 20 au 24 avril 2026</i>	<i>ALSH</i>	<i>Semaine du 27 avril au 1 mai 2026</i>	<i>ALSH</i>
<b>Lundi</b>			Salade de lentilles aux échalotes Poulet BIO rôti au thym Carottes BIO à la crème Cantal Fruit BIO	   	Salade de perles au pistou Boulettes jacquier BIO Gratin de chou fleur Petit suisse BIO aromatisé Fruit	   	Carottes rapées BIO vinaigrette Sauté de bœuf BIO au cumin Semoule Carré président Fromage blanc aux éclats de cookies	   
<b>Mardi</b>	Betteraves vinaigrette Omelette BIO Frites & ketchup Petit suisse BIO Fruit	 	Salade verte BIO à l'emmental et vinaigrette Sauté de porc / sauté de dinde sauce charcutière Petits pois au jus Yaourt BIO des Pyrénées et sucre Beignet chocolat noisette	    	Salade indienne Sauté de bœuf BIO aux olives Coquillettes semi-complètes BIO Lou Mirabel Pomme BIO au four sauce caramel	    	Rillettes de sardines Poulet sauce coco Brocolis persillés Yaourt aromatisé Fruit BIO	    
<b>Mercredi</b>	Pois chiches à la vinaigrette Escalope de dinde sauce basquaise Haricots verts persillés Yaourt BIO Fruit	  	Céleri rémoulade Steak haché BIO sauce pizzaïolo Boulgour BIO Brie BIO Cocktail de fruits BIO	  	Macédoine mayonnaise Chipolatas / Saucisse de dinde Haricots blancs à la tomate Fromage blanc et sucre Fruit	   	Salade verte BIO et croûtons Gratin de pâtes BIO au cheddar Coulommiers Compote de pommes BIO	   
<b>Jeudi</b>	Salade verte BIO, croûtons et vinaigrette Navarin d'agneau printanier Printanière de légumes Vache picon Gâteau chocolat et sa surprise	    	Salade d'haricots verts échalotes Chili sin carn Riz BIO de Camargue Croc lait BIO Crème chocolat	    	Taboulé Rôti de dinde à la crème Purée de butternut BIO Emmental BIO Fruit	    	Cake à la feta Filet de lieu sauce normande Carottes BIO persillés Petit suisse Cocktail de fruits BIO	    
<b>Vendredi</b>	Salade coleslaw ( carottes BIO chou HVE) Filet de poisson meunière Purée de courge BIO St paulin Liégeois chocolat	    	Radis et beurre Filet de lieu sauce oseille Pommes de terre HVE Camembert Compote pomme BIO	    	Salade verte BIO et vinaigrette Poisson aïoli Légumes aïoli Chanteneige BIO Fougasse	    		



**Du pain BIO à tous les repas**

09/02/2026

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