

	Semaine du 04 au 08 mai 2026	Semaine du 11 au 15 mai 2026	Semaine du 18 au 22 mai 2026	Semaine du 25 au 29 mai 2026
<b>Lundi</b>	<p>✓ Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Frites et ketchup</p> <p>St Môret BIO</p> <p>Cocktail de fruits BIO</p>	<p>Velouté d'asperge</p> <p>Hachis parmentier de bœuf</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de porc */ Rôti de dinde au sauce au thym</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fromage blanc &amp; sucre</p> <p>Donuts</p>	
<b>Mardi</b>	<p>Salade de pois chiches BIO</p> <p>Sauté de veau sauce forestière</p> <p>Gratin de courgettes BIO</p> <p>Lou mirabel</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Taboulé à la semoule BIO</p> <p>Filet poisson sauce citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Compote pomme abricots</p>	<p>Macédoine BIO mayonnaise</p> <p>Gratin de pommes de terre BIO à l'emmental BIO</p> <p>Yaourt BIO brassé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Tomate BIO vinaigrette</p> <p>Moussaka de boeuf</p> <p>Carré président</p> <p>Madeleine</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade de tomate BIO</p> <p>Emincé de poulet sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p>St nectaire</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte BIO et vinaigrette</p> <p>Dhal de lentilles BIO</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre en vinaigrette</p> <p>Roti de veau sauce brune</p> <p>Epinard à la crème</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Pizza à la mozzarella</p> <p>Sauté de porc*/ sauté de dinde à la diable</p> <p>Courgettes persillées BIO</p> <p>Edam</p> <p>Fruit BIO</p>
<b>Judi</b>	<p>Cake chèvre miel</p> <p>Boeuf BIO au olives</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Petit suisse BIO</p> <p>Fruit</p>		<p>Salade verte BIO et croûtons</p> <p>Paëlla au poulet BIO &amp; riz paella</p> <p>Croc lait BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>"Lentillesotto" BIO au fromage frais</p> <p>Carottes BIO et échalottes</p> <p>Yaourt BIO sucré</p> <p>Fougasse à la fleur d'oranger</p>
<b>Vendredi</b>			<p>Salade de lentilles</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Compote pommes BIO</p>	<p>Concombres en vinaigrette</p> <p>Filet de colin à l'aïoli</p> <p>Pommes de terre BIO aïoli</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille</p>



**Du pain BIO à tous les repas**

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

10/04/2026

	Semaine du 01 au 05 juin 2026	Semaine du 08 au 12 juin 2026	Semaine du 15 au 19 juin 2026	Semaine du 22 au 26 juin 2026	Semaine du 29 au 03 juillet 2026
<b>Lundi</b>	Salade verte BIO et vinaigrette Boulette de lentilles BIO sauce pizziolo Haricots verts persillés Gouda Liégeois	Salade de tomates BIO à la vinaigrette basilic Chili con carné au bœuf BIO Riz Mimolette Crème dessert vanille	Salade de pois chiches BIO sauce vinaigrette Sauté de poulet sauce coco et curry Carottes BIO persillées Madame Loik Fruit BIO	Melon Bœuf BIO stroganoff Pommes de terre vapeur St Nectaire Compote pomme poire	Rillettes de porc* / Roulade de volaille aux olives & cornichons Emincé de dinde sauce basquaise Aubergines BIO et pépinettes Yaourt sucré Fruit BIO
<b>Mardi</b>	Rillettes de sardines Sauté de dinde à la crème Quinoa BIO Brie BIO Fruit	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'échalote Chipolatas */ Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Rondelé BIO Cocktail de fruits au sirop	Salade verte et vinaigrette balsamique Spaghettis BIO à la bolognaise de lentilles BIO et fromage râpé BIO Gouda Mousse au chocolat	Salade de tomates BIO et maïs sauce balsamique Poulet BIO au thym Courgettes persillées Fromage blanc & sucre Crêpe BIO	Pastèque BIO Steak haché BIO sauce pizziolo Frites Coulommiers BIO Flan caramel
<b>Mercredi</b>	Salade de tomates Filet de lieu sauce colombo Riz Croc lait BIO Compote pommes BIO	Cake au fromage Sauté de bœuf BIO aux poivrons Haricots beurre persillés Yaourt aromatisé Fruit	Melon Rôti de dinde froid et ketchup Salade de pommes de terre BIO à l'échalote Tomme blanche Glace à l'eau	Salade de lentilles au cumin Œufs BIO à la portugaise Aubergines et blé BIO Cantal Fruit	Salade mexicaine Rôti de veau froid Ratatouille Petit suisse BIO Fruit
<b>Jeudi</b>	Taboulé Estoufado de taureau Ratatouille BIO Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Concombres BIO sauce tzatziki Légumes du soleil (tomates, courgettes, aubergines) aux pois chiches Semoule BIO Lou Mirabel Compote pommes BIO	Salade de riz, maïs, olives Bœuf BIO sauce safrané Petit pois St paulin BIO Fruit	Macédoine mayonnaise Jambon blanc*/ jambon de dinde Coquillettes semi-complète BIO et fromage râpé BIO Yaourt BIO des Pyrénées sucré Fruit BIO	Salade de tomates BIO et feta Boulettes de pois chiches pané BIO et ketchup Gratin de courgettes BIO Compote pommes BIO
<b>Vendredi</b>	Salade de pommes de terre BIO et œuf dur BIO Filet de colin pané et citron Epinards à la crème Petit moulé Fruit BIO	Salade de perles HVE au pistou Filet de colin sauce provençale Courgettes persillées BIO Fromage blanc & sucre Fruit BIO	Salade de tomate BIO Filet de lieu à l'huile d'olive et romarin Ratatouille Petit suisse aromatisé BIO Cake au chocolat	Betteraves sauce vinaigrette Saumon sauce rouille Riz Emmental BIO Fruit	Melon BIO Salade de pâtes BIO, surimi, œuf, maïs et tomates Vache qui rit BIO Glace à l'eau



**Du pain BIO à tous les repas**

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

10/04/2026

