

	Semaine du 31 août au 04 septembre	Semaine du 07 sept au 11 septembre	Semaine du 14 sept au 18 septembre	Semaine du 21 sept au 25 septembre
Lundi	LA RENTRÉE SCOLAIRE À NÎMES 2026 	Pastèque BIO Pois chiches aux légumes du soleil (tomates, courgettes, aubergines) ✓ Semoule complète BIO Petit moulté ail et fines herbes Flan vanille	Salade d'haricots verts vinaigrette Saute de veau marengo Pommes noisette Gouda Fruit	Pastèque BIO Sauté de dinde sauce forestière Courgettes BIO persillées Fromage blanc & sucre Madeleine
Mardi Rentrée scolaire	Concombre BIO à la crème Sauté de bœuf BIO au cumin Piperade et coquillettes BIO Estaing BIO au lait de brebis Cake maison BIO	Crêpe au fromage Poulet BIO rôti froid et ketchup Gratin de courgettes BIO Yaourt aromatisé Fruit BIO	Pastèque Emince de poulet sauce paprika Riz BIO Mimolette Cocktail de fruits	Salade de lentilles aux échalotes Gratin de pommes de terre BIO Sauce mornay à l'emmental BIO Yaourt aromatisé Fruit
Mercredi	Salade de boulgour BIO, haricots rouge et maïs Rôti de dinde à l'estragon Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO	Melon BIO Carbonara de porc/ volaille Spaghettis et fromage râpée BIO Brie BIO Compote de pommes BIO	Salade de pois chiche BIO au cumin Pizza mozzarella et olives Salade verte ✓ Yaourt sucré BIO Fruit	Radis beurre Bœuf BIO à la provençale Riste d'aubergines BIO, tomates BIO, olives et perles de blé Emmental BIO Fruit BIO
Jeudi Repas froid	Melon BIO Salade de blé BIO, tomates BIO, maïs et œuf durs BIO Emmental Liégeois chocolat	Salade de tomates BIO sauce balsamique Sauté de bœuf BIO aux olives Aubergines BIO et pépinettes St paulin Fruit	Salade de pommes de terre BIO et œufs durs BIO Chipolatas / Saucisse de volaille Ratatouille Petit suisse Fruit	Salade de tomates BIO et fêta Steak haché BIO sauce pizzaïolo Purée de pois cassés BIO Camembert Compote de pomme poire BIO
Vendredi	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce à l'aneth Riz BIO Croc lait BIO Fruit	Taboulé Filet de poisson meunière Carottes BIO persillées Edam Fruit	Salade de tomates BIO et olives Fideua au poisson Féria et pâtes BIO Carré président Cuajada	Cake à la mozzarella Filet de colin à l'aïoli Légumes aïoli BIO (pommes de terre, haricots verts, carottes, navets) Vache picon Fruit BIO



Du pain BIO à tous les repas



Plat servi froid

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

	Semaine du 28 sept au 02 octobre		Semaine du 05 oct au 09 octobre		Semaine du 12 oct au 16 octobre		Semaine du 19 oct au 23 octobre	ALSH	Semaine du 26 oct au 30 octobre	ALSH
Lundi	Salade de tomates BIO Filet de lieu sauce normande Pommes de terre vapeur St Môret BIO Pêche au sirop	 	Salade de lentilles aux échalotes Cordon bleu Purée de potimarron BIO Yaourt BIO des Pyrénées Fruit BIO	 	Salade de pois chiches au cumin plat végétarien : à base d'œufs de produits laitiers ou de protéines végétales Carottes BIO Camembert Fruit BIO	 	Radis beurre Sauce bolognaise de bœuf BIO Spaghettis BIO Tomme grise Mousse au chocolat	 	Salade de blé BIO aux olives et tomates Roti de porc sauce charcutière/ Roti de dinde sauce charcutière Brocolis persillés Rondelé BIO Fruit	
Mardi	Concombres BIO tzatziki Bœuf BIO mironton -cuit Petits pois au jus Gouda Fruit	 	Carottes BIO râpées vinaigrette Gratin de pâtes BIO au fromage ail et fines herbes Fromage blanc & sucre Cocktail de fruits BIO	 	Salade verte BIO et dés d'emmental volaille BIO Féculents HVE IGP Chanteneige BIO Ile flottante	 	Salade coleslaw (chou HVE et carottes BIO) Emincé de poulet sauce romarin Epinards à la crème Petit suisse BIO Biscuit	 	Salade verte vinaigrette Lentilles sauce italienne Farfalles BIO Yaourt sucré Compote de pomme BIO	
Mercredi	Salade verte BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce aigre douce Carottes BIO persillées St Nectaire Gâteau au chocolat BIO	 	Rillettes de sardines Hachis parmentier de bœuf BIO et sa purée de pommes de terre Cantal Fruit BIO	 	Betteraves vinaigrette Taureau AOP Féculents BIO Fromage blanc & sucre Fruit	 	Potage de légumes BIO (carottes navets) Œuf brouillé BIO Riz BIO cantonnais Croc lait BIO Fruit BIO	 	Salade de perles au pistou Bœuf BIO à la hongroise Haricots verts BIO persillés Lou Mirabel Fruit	
Jeudi	Macédoine de légumes BIO mayonnaise Dahl de lentilles BIO Riz Petit suisse BIO aromatisé Fruit	 	Salade verte BIO et croûtons Sauté de veau aux herbes Haricots blancs à la tomate Petit moulu Crème dessert vanille	 	Concombre BIO fromage blanc aneth Sauté porc BIO Légumes patate douce butternut BIO Yaourt au citron BIO Eclair au chocolat	 	Pizza au fromage Sauté de bœuf BIO sauce forestière Gratin de chou fleur Fromage blanc & sucre Fruit BIO	 	Velouté de courges BIO Tajine de poulet au citron confit Semoule Edam Fruit BIO	
Vendredi	Salade de pépinettes au pistou Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes Lou Mirabel Fruit BIO	 	Salade de pommes de terre BIO aux échalotes Filet de lieu sauce citron Epinards à la crème Petit suisse BIO Fruit BIO	 	Salade d'haricots verts et oignons rouges Poisson Féculents BIO Plateau de fromage Compote de pommes poire BIO	 	Salade boulgour BIO, haricots rouge et maïs Filet de colin pané et citron Purée de butternut et patate douce BIO Carré président Fruit BIO	 	Salade indienne Filet de colin sauce à l'oseille Carottes BIO persillées Petit suisse aromatisé Gâteau au yaourt	



Du pain BIO à tous les repas



Plat servi froid

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

29/06/2026