NIMES

MARS AVRIL 2025

	Semaine du 03 mars au 07 mars	Semaine du 10 mars au 14 mars	Semaine du 17 mars au 21 mars	Semaine du 24 mars au 28 mars
Lundi	Salade de lentilles BIO Sauté de poulet sauce estragon Poélée de carottes et panais Camembert Fruit	Velouté de légumes Gratin de crozets aux oignons Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Salade verte BIO et croûtons Steak haché BIO Frites & Ketchup Lou Mirabel Compote de pomme abricots	Rillettes de sardines Saute de porc / Saute de dinde aux pruneaux Carottes Vichy Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO
Mardi	Betteraves vinaigrette Blanquette de veau BIO Blé BIO Yaourt nature sucré Fruit BIO	Rosette / Roulade de volaille et cornichons Sauté de dinde à la diable Chou-fleur BIO persillé Vache Picon Fruit BIO	Salade de pois chiches au cumin Croustillant au fromage BIO Purée de butternut BIO Petit moulé Fruit BIO	Salade de lentilles à l'échalotes Sauté de bœuf BIO au curry et fruits secs Brocolis BIO persillés Carre frais Ananas au sirop
Mercredi	Radis beurre Roti de porc /Rôti de dinde sauce charcutière Purée de butternut et patate douce BIO L'estaing au lait brebis BIO Gâteau au yaourt	Salade verte BIO Filet de merlu sauce à l'oseille Semoule Edam Cocktail de fruits exotiques au sirop	Salade de perles au pistou Emincé de boeuf BIO Strogonoff Purée de céleri et pommes de terre Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Potage de courge BIO Hachis parmentier de légumes et épeautre BIO Cantal Fruit
Jeudi	Potage aux légumes d'hiver BIO Gratin de pommes de terre BIO à l'emmental Petit Suisse sucré Fruit BIO	Cake à la tapenade Bœuf mironton Petits pois au jus Petit Suisse aromatisé BIO Fruit	Carottes râpées BIO Poulet BIO sauce forestière Haricots beurre persillés Yaourt des Pyrénées BIO Cake poire chocolat	Celeri rémoulade Gardiane de taureau Riz de Camargue BIO Tomme grise Ile flottante
Vendredi	Salade verte BIO Confit de calamars à la crème de paëlla Riz BIO Mimolette Compote de pommes	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Filet de colin pané Purée de pois cassés BIO Coulommiers Crème dessert chocolat	Salade coleslaw Gratin de poisson et fruits de mer Tortis BIO Emmental BIO Pêches au sirop	Salade de pâtes BIO au thon Filet de lieu sauce Hollandaise Chou fleur vapeur Fromage blanc et sucre Fruit BIO

LEGENDE

- Menu végétarien
- Produit issus de l'agriculture bio
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- MSC- Pèche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande Française
- Produit de saison
- Recette Maison
- Dessert Maison
- Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	Semaine du 31 mars au 04 avril	Semaine du 07 avr au 11 avril	Semaine du 14 avr au 18 avril	ALSH	Semaine du 21 avr au 25 avril	ALSH	Semaine du 28 avr au 02 mai
Lundi	Duo de choux sauce tartare Steak haché BIO sauce pizzaiolo Pommes noisettes Saint Paulin Compote de pomme	Radis beurre Boulettes de bœuf BIO aux olives Petits pois au jus Gouda Mousse au chocolat	Salade de coeurs de palmiers Chili sin carne Riz BIO Yaourt sucré Fruit BIO		Férié		Salade de tomates Sauté de veau BIO forestière Gratin de courgettes BIO et pomme de terre BIO Tartare ail et fines herbes Fruit BIO
Mardi	Salade verte BIO Sauté de poulet à l'ancienne Purée de céleri Yaourt aromatise BIO Madeleine	Betteraves BIO vinaigrette Omelette BIO Coquillettes BIO et sauce tomate Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Salade de pépinettes au pistou Poulet BIO Vindaloo Gratiné de choux fleurs Emmental Fruit BIO		Salade de haricots verts Lasagnes de boeuf Yaourt BIO Fruit BIO		Duo de choux sauce curry Chipolatas / Saucisse de volaille Lentilles BIO aux oignons Coulommiers Compote de pommes abricots
Mercredi	Carotte râpée BIO à la feta Saucisse de Toulouse / Saucisse de volaille Haricots blancs sauce tomate Rondelé BIO Crème dessert vanille	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Escalope de dinde sauce crème Blé BIO aux oignons Brie BIO Compote de pommes BIO	Carottes râpées BIO sauce bulgare Filet de lieu à la coriandre Quinoa BIO Chanteneige BIO Abricots au sirop		Concombre à la vinaigrette Emincé de bœuf BIO aux oignons Boulgour BIO Croc lait BIO Fromage blanc aux éclats de cookies		Salade verte BIO vinaigrette balsamique Couscous de légumes et pois chiches Semoule BIO L'Encalat BIO au lait de brebis Flan vanille nappé caramel
Jeudi	Macédoine mayonnaise Lentilles BIO sauce italienne Macaronis BIO & fromage râpé Petit Suisse sucré Fruit	Carottes râpées Saute d'agneau printanier Haricots verts persillés Tartare Brownies & sa surprise	Crêpe au fromage Sauté de bœuf sauce forestière Brocolis persillés Petit Suisse aromatisé BIO Fruit BIO		Salade de pommes de terre BIO aux œufs durs Pané de sarrasin lentilles et poireaux Epinards BIO à la crème St Nectaire Fruit BIO		
Vendredi	Cake à l'emmental Poisson meunière Epinards BIO à la crème Camembert Fruit BIO	Salade de pois chiches au cumin Filet de colin sauce armoricaine Gratiné de butternut et patate douce BIO Petit Suisse aromatisé BIO Fruit BIO	Salade verte BIO vinaigrette à l'ancienne Poisson aïoli Légumes aïoli BIO Tomme blanche Brownies & sa surprise		Pizza Mozzarella Filet de lieu à l'huile d'olive et romarin Poêlée de carottes et navets persillés Edam Fruit BIO		Betteraves BIO vinaigrette Parmentier de brandade et poisson Purée de pommes de terre Yaourt sucré Fruit BIO

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

13/03/2025