

	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 moulé ail et fines herbes Flan vanille	Salade d'haricots verts vinaigrette Saute de veau marengo Pommes noisette Croc lait BIO Fruit	Pastèque BIO Sauté de dinde sauce forestière Courgettes BIO persillées Fromage blanc & sucre Madeleine
Mardi	Rentrée scolaire Concombre à la crème Sauté de bœuf BIO au cumin Piperade et coquillettes BIO Encalat 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 Courgettes, tomates, poivrons 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 BIO	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 vanille	Salade de tomates 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 BIO	Salade de tomates 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 Gouda Fruit	Taboulé Filet de poisson meunière Carottes BIO persillées Edam Fruit	Salade de tomates et olives Fideua au poisson 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) 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

06/10/2026



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture bio



Produit Local



Viande Française



Haute Valeur Environnementale



MSC- Pêche durable



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Recette Maison



Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	Semaine du 28 sept au 02 octobre		Semaine du 05 oct au 09 octobre		Semaine du 12 oct au 16 octobre SEMAINE DU GOUT		Semaine du 19 oct au 23 octobre	ALSH	Semaine du 26 oct au 30 octobre	ALSH
Lundi	Concombres tzatziki	 	Salade de lentilles aux échalotes	 	Betteraves BIO et maïs vinaigrette balsamique		Radis beurre		Salade de blé BIO aux olives et tomates	
	Filet de lieu sauce normande		Bœuf BIO mironton		Plat du chef Damien Sanchez: Guiso de pois carré BIO, haricots noirs BIO à la tomate et cumin		Sauce bolognaise de bœuf BIO		Roti de porc sauce charcutière/ Roti de dinde sauce charcutière	 
	Pommes de terre vapeur	 	Purée de potimarron BIO	 	 Semoule complète BIO		Spaghettis BIO		Gratin de chou fleur	
	St Môret BIO		Yaourt BIO des Pyrénées	 	Edam		Tomme grise		Rondelé BIO	
	Pêche au sirop	 	Fruit BIO	 	Fruit BIO		Mousse au chocolat		Fruit	
Mardi	Salade de tomates		Carottes BIO râpées vinaigrette		Salade verte BIO vinaigrette		Salade coleslaw (chou HVE et carottes BIO)		Salade verte vinaigrette	 
	Cordon bleu		Gratin de pâtes BIO au fromage ail et fines herbes		Plat du chef Nicolas Fontaine: Sauté de poulet BIO au mélange de bolets, cèpes et ses amandes torréfiées		Emincé de poulet sauce romarin		Lentilles sauce italienne	 
	Petits pois au jus		Fromage blanc & sucre		Fleurettes de chou fleur rôties		Epinards à la crème		Farfalles BIO	
	Gouda		Cocktail de fruits BIO		Chanteneige BIO		Petit suisse BIO		Yaourt sucré	
	Fruit BIO				Eclair au chocolat		Biscuit		Compote de pomme BIO	
Mercredi	Salade verte BIO vinaigrette		Rillettes de thon		Salade de pâtes trois couleurs		Potage de légumes BIO (carottes navets)		Salade de perles au pistou	
	Emincé de poulet sauce aigre douce		Steak haché bio sauce pizzaiolo		Sauté porc BIO / Sauté dinde sauce colombo		 Œuf brouillé BIO		Bœuf BIO à la hongroise	
	Carottes BIO persillées		Brocolis persillés		Poelée de légumes BIO		Riz cantonnais	 	Haricots verts BIO persillés	 
	St Nectaire		Cantal		St paulin		Croc lait BIO		Lou Mirabel	 
	Gâteau au chocolat BIO		Fruit BIO		Ile flottante		Fruit BIO		Fruit	
Jeudi	Macédoine de légumes BIO mayonnaise		Salade verte BIO et croûtons		Salade d'haricots verts et feta vinaigrette	 	Pizza au fromage		Velouté de courges BIO	 
	Dahl de lentilles BIO		Sauté de veau aux herbes	 	Plat du chef Jérôme Nutile: Effiloché de Taureau à la Saint Gilloise sa purée de patate douce BIO et chips	 	Bœuf BIO sauce provençale		Tajine de poulet au citron confit	
	Riz BIO	 	Haricots blancs à la tomate		Yaourt BIO citron		Brocolis persillés		Semoule	
	Petit suisse BIO aromatisé		Petit moulé		Fruit		Fromage blanc & sucre		Edam	
	Fruit		Crème dessert vanille				Fruit BIO		Fruit BIO	
Vendredi	Salade de pépinettes au pistou		Salade de pommes de terre BIO aux échalotes		Concombre fromage blanc aneth		Salade boulgour BIO, haricots rouge et maïs		Salade indienne	 
	Calamars à la romaine et citron		Filet de lieu sauce citron		Plat du chef Luka-Tao Debenath : Brandade de daurade aux pois chiches BIO, graines & pâte de sésame		Filet de colin pané et citron		Filet de colin sauce à l'oseille	
	Gratin de courgettes	 	Epinards à la crème		Ortolan BIO		Purée de butternut et patate douce BIO		Carottes BIO vichy	
	Lou Mirabel	 	Petit suisse BIO		Compote de pommes poire BIO		Carré président		Petit suisse aromatisé	
	Fruit BIO		Fruit BIO				Fruit BIO		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

06/10/2026



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture bio



Produit Local



Viande Française



Haute Valeur Environnementale



MSC- Pêche durable



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Recette Maison



Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	Semaine du 02 novembre au 06 novembre		Semaine du 09 novembre au 13 novembre		Semaine du 16 novembre au 20 novembre		Semaine du 23 novembre au 27 novembre	
Lundi	Velouté de légumes verts (brocolis et h. verts)		Carottes BIO râpées vinaigrette		Salade de lentilles aux échalotes		Rillettes de thon	
	Gratin de pâtes BIO au fromage BIO		Saucisse de volaille		Bœuf BIO bourguignon		Sauté de porc / Sauté de dinde à la crème	
	Croc lait BIO		Purée de pommes de terre		Carottes BIO persillées		Brocolis persillés	
	Fruit BIO		Estaing BIO au lait de brebis		Petit suisse BIO		Yaourt aromatisé	
			Cocktail de fruits BIO au sirop		Fruit BIO		Fruit BIO	
Mardi	Betteraves vinaigrette		Céleri rémoulade		Radis beurre		Carottes BIO râpées vinaigrette	
	Sauté de poulet sauce paprika		Veau marengo		Tortellinis BIO aux 3 fromages		Steak haché BIO sauce pizzaïolo	
	Pommes de terre BIO sautées		Haricots verts BIO persillées		Camembert		Purée de pois cassés BIO	
	Petit suisse aromatisé		Emmental		Compote de pommes BIO		Edam	
	Compote de pommes banane		Eclair au chocolat				Ile flottante	
Mercredi	Salade verte BIO et maïs				Salade de chou rave BIO et carottes râpées BIO sauce miel et citron		Velouté de légumes	
	Filet de colin pané et citron				Rôti de porc*/ rôti de dinde au jus		Œufs brouillés BIO	
	Carottes BIO persillées				Epinards à la crème		Pommes de terre BIO	
	Brie BIO				Coulommiers BIO		Fromage blanc et sucre	
	Liégeois chocolat				Cake coco ananas		Fruit BIO	
Jeudi	Cake aux olives		Macédoine BIO mayonnaise		Salade de perles au pistou		Haricots verts en salade	
	Sauté de bœuf BIO sauce Stroganoff		Dahl de lentilles		Poulet BIO rôti au thym		Gardiane de taureau	
	Petits pois au jus		Riz de Camargue		Gratin de chou fleur BIO		Riz de Camargue	
	Fromage blanc et sucre		Yaourt sucré		Fromage blanc et sucre		Gouda	
	Fruit BIO		Fruit		Fruit BIO		Fruit BIO	
Vendredi	Salade de pois chiches BIO		Salade verte BIO		Potage de courges BIO		Salade verte BIO et croûtons	
	Filet de lieu sauce safrané		Filet de colin à la provençale		Parmentier de poisson		Filet de merlu sauce citron	
	Purée de butternuts BIO		Semoule BIO complète				Poelée de carottes, brocolis, chou-fleur BIO persillés	
	Lou Mirabel		Vache picon		Carré président		Petit moulé	
	Fruit BIO		Pêche au sirop		Fruit BIO		Cake au chocolat	



Du pain BIO à tous les repas

MAJ 09/10/2026

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



Menu végétarien



Produit Local



Viande Française



Haute Valeur Environnementale



MSC- Pêche durable



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Recette Maison



Régions UltraPériphériques
(Produit d'Outremer)

	Semaine du 30 novembre au 04 décembre		Semaine du 07 décembre au 11 décembre		Semaine du 14 décembre au 18 décembre		Semaine du 21 décembre au 25 décembre		ALSH
Lundi	Salade de boulgour BIO , haricots rouge et maïs		Betteraves BIO en vinaigrette balsamique		Carottes BIO râpées vinaigrette		Salade de perles		
	Sauté de bœuf BIO aux olives		Sauté de poulet à la hongroise		Omelette BIO		Sauté de dinde sauce forestière		
	Chou fleur BIO persillé		Boulgour BIO		 Haricots verts BIO persillés		Poêlée de navets et pommes de terre persillés BIO		
	Mimolette		Yaourt sucré BIO		Fromage blanc et sucre		Yaourt sucré fermier		
	Mousse au chocolat		Fruit BIO		Biscuit BIO		Fruit BIO		
Mardi	Salade verte BIO et maïs		Salade de chou chinois vinaigrette sauce soja	 	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry)	 	Salade de blé BIO , olives et maïs		
	Sauté de dinde sauce cocotte	 	Curry de pois chiche BIO au lait de coco		Sauce bolognaise au bœuf BIO		Sauté de bœuf BIO aux herbes		
	Coquillettes semi complètes BIO		 Riz	 	Spaghettis BIO et fromage râpé BIO		Gratin de chou fleur BIO		
	Rondelé BIO		St Morêt BIO		Tomme grise BIO		Fromage blanc et sucre		
	Cocktail de fruits BIO		Flan caramel		Compote pomme banane		Fruit BIO		
Mercredi	Salade de pommes de terre BIO		Pizza au fromage		Pâté de campagne / Roulade de volaille et cornichons		Duo de chou chinois et carottes vinaigrette sauce soja	 	
	Emincé de poulet sauce romarin		Bœuf BIO façon pot au feu		Poulet BIO rôti		Farfalles BIO et pois carrés BIO mijotés		
	Petits pois au jus		Pommes de terre, carottes et rutabaga BIO		Epinards à la crème				
	Lou Mirabel	 	St nectaire		Cantal		St paulin		
	Fruit		Fruit	 	Crème dessert vanille		Ile flottante		
Jeudi	Salade de haricots beurre		Potage de légumes		Salade verte BIO , emmental et croûtons		Velouté dubarry BIO et crème acidulée	 	
	 Boulettes jacquier BIO		Tartiflette de pommes de terre BIO aux lardons/ Tartiflette à la volaille	 	Sauté de canard à l'orange		Filet de saumon aioli	 	
	Purée de butternut et patates douces BIO				Pommes smiles		Riz pilaf	 	
	Fromage blanc et sucre		Petit suisse aromatisé BIO		Bûche de Noël		Petit suisse		
	Fruit BIO		Fruit BIO		et ses surprises 		Bûche de Noel et ses surprises 		
Vendredi	Macédoine BIO mayonnaise		Radis beurre		Salade de pois chiches BIO au cumin				
	Filet de lieu sauce normande		Filet de poisson meunière		Calamar à la romaine et mayonnaise				
	Pommes de terre vapeur	 	Poelée de carottes et panais	 	Brocolis BIO persillés				
	Cantal		Tomme blanche		Croc lait BIO				
	Fruit		Gâteau cuajada BIO		Fruit BIO				

 **Du pain BIO à tous les repas** MAJ 09/10/2026

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