

MENUS '4 SAISONS' mercredi 1 septembre 2021 au vendredi 29 octobre 2021
Menus Nîmes - GENERAC

	Semaine du 30 août au 03 septembre	Semaine du 06 septembre au 10 septembre	Semaine du 13 septembre au 17 septembre	Semaine du 20 septembre au 24 septembre		
Lundi		Salade de pois chiches à la vinaigrette crémeuse au persil Menu Végétarien Omelette Crumble de courgettes Bûche du pilat Fruit BIO	Méli mélo de melon BIO et pastèque BIO Sauté de dinde au romarin Aubergines à la tomate et pépinettes Flan vanille nappé caramel Madeleine	Macédoine mayonnaise Tajine de bœuf aux fruits secs Semoule Brie Fruit BIO		
Mardi		Salade de tomates Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo Coquillettes BIO Yaourt au citron Fruit	Menu Végétarien Oeuf dur mayonnaise Chili sin carne au soja BIO Riz camarguais aux haricots rouges Edam Fruit BIO	Salade de pommes de terre mimosa Poulet façon grand-mère Haricots verts persillés Petit Suisse sucré Fruit		
Mercredi	Pré-rentrée scolaire Cake au chorizo et pommes BIO Filet de lieu crème safranée Aubergines, tomates et basilic Lou Mirabel Fruit BIO	Pastèque BIO Sauté de bœuf au cumin Purée de patate douce Le fondant de Lozère Cocktail de fruits	Salade verte BIO aux dés de pommes Moussaka de courgettes Cantafrais Gâteau Basque	Carottes râpées en salade Filet de poisson sauce citron Beignets de choux fleurs Crème au caramel beurre salé Biscuit de Retz		
Jeudi	Rentrée scolaire 2021 Flan de légumes et sa sauce provençale Gardianne de taureau Riz 3 couleurs Yaourt à la fraise Fruit	Concombres vinaigrette à l'aneth Poulet Rôti BIO Ratatouille Coulommiers Cake au citron	Salade de tomates Sauté de veau à la crème Blé BIO aux oignons Cantal Compote de fruits BIO	Menu Végétarien Céleri rémoulade Gratin de torsades de pois jaunes BIO aux légumes Tomme du Trièves Fruit BIO		
Vendredi	Melon BIO Rouille graulenne aux pommes de terre BIO Plateau de fromages Compote de pommes BIO	Betteraves BIO et dés de féta Tielle Salade verte, cœurs de palmier, tomates, maïs, olives Petit Moulé Mousse au chocolat	Menu Féria Filet de poisson huile d'olive et basilic Ratatouille L'Affiné de Lozère Fruit	Taboulé BIO à la menthe Poisson pané et citron Purée de courges Vache Picon Fruit		
	Semaine du 27 septembre au 01 octobre	Semaine du 04 octobre au 08 octobre	Semaine du 11 octobre au 15 octobre LA SEMAINE DU GOUT	Semaine du 18 octobre au 22 octobre	Semaine du 25 octobre au 29 octobre ALSH	
Lundi	Menu Végétarien Salade de boulghour BIO sauce crémeuse Quenelles nature BIO sauce blanche Crumble de courgettes Yaourt aux fruits rouges Fruit	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de bœuf aux oignons Frites et Ketchup Carré de l'est Compote de pommes	Rillettes de thon et croûtons Poulet epinards et noix de coco Poêlée de carottes et navets BIO Yaourt à la mandarine Fruit BIO	Menu Végétarien Salade verte BIO Parmentier de légumes Plateau de fromages Fruit BIO	Céleri rémoulade Poulet BIO rôti aux herbes de Provence Gratin de courgettes Fromage les Fripons Crêpe fourrée au chocolat	
Mardi	Melon Hachis Parmentier P'tit Cottentin Pêches au sirop	Salade de riz au thon Poulet rôti aux épices Petits pois au jus Yaourt sucré Fruit	Salade de tomates, oignons, concombres, olives noires vinaigrette à l'aneth Bœuf stroganoff Coquillettes BIO Lou Mirabel Liégeois vanille	Salade de pommes de terre BIO tomates et oignons Sauté de porc* / Sauté de volaille forestier Haricots verts persillés Yaourt BIO à la vanille Fruit	Menu Végétarien Velouté de légumes Oeufs brouillés Lentilles BIO au curry Fromage blanc & sucre Fruit BIO	
Mercredi	Chiffonade de rosette*/ Roulade de volaille et cornichons Sauté de volaille chasseur Coquillettes BIO Tomme d'Auvergne Fruit BIO	Betteraves et dés de féta Gratin de boulghour et quinoa aux légumes Fromage blanc & sucre Fruit BIO	Pizza à la mozzarella et basilic Fricassée de colin et de saumon à l'aneth Poêlée bretonne de chou fleur et brocolis Cantal Fruit	Concombres à la crème Bœuf mode Macaroni Mimolette Compote de pommes BIO	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Boulettes de bœuf sauce orientale Poêlée de légumes d'automne Pérail Crumble aux pommes BIO	
Jeudi	Menu Bourgogne Salade verte BIO vinaigrette à la moutarde de dijon Sauté de bœuf façon bourguignon Carottes BIO et Pommes de terre BIO Emmental Pain d'épices	Concombres en salade Saucisse de Toulouse*/ Saucisse de volaille Gratin de courges Chanteneige BIO Cake à l'ananas et noix de coco	Potage de légumes et croûtons Risotto aux légumes secs et ses légumes Coulommiers Fruit BIO	Salade de tomates Sauté de dinde au curry Purée de courges BIO Petit Moulé ail et fine herbes Gâteau Quesada	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Sauté de veau marengo Semoule BIO Le Gourmand de Lozère Cocktail de fruits	
Vendredi	Tomates en salade vinaigrette au basilic Filet de poisson sauce armoricaine Riz BIO Camembert Entremet à la vanille	Salade de lentilles BIO aux échalotes Filet de poisson meunière et citron Aubergines à la tomate et pépinettes Edam Fruit BIO	Céleri sauce Cocktail Filet de lieu et aioli Légumes en aioli Petit Suisse aromatisé Ananas aux épices douces	Flan de légumes et sa sauce provençale Filet de lieu sauce Normande Riz BIO Tomme d'Auvergne Fruit BIO	Menu Halloween Tarte à la citrouille ensorcelée Bolognaise sanglante au thon Pâtes d'araignées BIO Petit diabolin en pot Boulet orange d'halloween	

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