

**MENU '4 SAISONS'**  
**Menu Nîmes**

lundi 4 janvier 2021 au

vendredi 5 mars 2021

	Semaine du 04 janvier au 08 janvier	Semaine du 11 janvier au 15 janvier	Semaine du 18 janvier au 22 janvier	Semaine du 25 janvier au 29 janvier			
Lundi	<b>Menu Végétarien</b> Carottes râpées vinaigrette Lasagnes ricotta épinards Chantailou Cocktail de fruits	Chiffonade de rosette*/ Roulade de volaille et cornichons Sauté de volaille marengo Petits pois au jus Plateau de fromages Fruit	<b>Menu Végétarien</b> Salade de blé BIO sauce tartare Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Brocolis sauce mornay Petit Suisse aromatisé Fruit	<b>Menu Végétarien</b> Céleri rémoulade Curry de lentilles BIO Pâtes BIO Pavé d'affinois Mousse au chocolat			
Mardi	Salade de pâtes BIO au pistou Sauté de poulet BIO sauce chasseur Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Fruit	Céleri rémoulade Hachis parmentier & sa purée de pommes de terre BIO Brie Fruit BIO	<b>Menu Végétarien</b> Salade verte BIO Egréné de soja BIO à la provençale Pâtes BIO et fromage râpé Tomme du Trièves Fruit	Rillettes de thon Sauté de dinde à la diable Beignets de choux fleurs Vache Picon Fruit BIO			
Mercredi	Velouté de légumes Colombo de porc*/ Colombo de volaille Riz créole Petit suisse nature sucré Galette à la frangipane Chou blanc vinaigrette Bœuf mironton Gratin de butternut BIO Lou Mirabel Royume Galette des Rois	Salade verte BIO et maïs Pizza à la bolognaise végétale (lentilles & légumes) <b>Menu Végétarien</b> Vache qui rit BIO Flan vanille nappé caramel	Chou blanc vinaigrette Sauté de bœuf au cumin Boulghour BIO Fromage blanc & sucre Compote de fruits BIO	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Filet de poisson meunière et citron Epinards à la béchamel Petite Tomme BIO Gâteau Quesada			
Jeudi	Salade verte BIO et croûtons Poisson pané et citron Gratin de chou-fleur Cantal Fruit BIO	Potage Saint Germain Bœuf aux quenelles Carottes aux oignons Bûche du Pilat Fruit	Salade d'endives Poulet rôti aux épices Purée de céleri St Bricet Gâteau à l'orange	Salade verte BIO et maïs Blanquette de veau Riz camarguais Yaourt nature sucré Compote de fruits BIO			
Vendredi	Salade coleslaw Filet de merlu sauce citronnée Riz créole Yaourt aromatisé Compote de fruits BIO	Macédoine mayonnaise Fricassée de colin et de saumon à l'aneth Pommes de terre BIO persillées Camembert Fruit BIO	Pizza au fromage Filet de colin sauce oseille Carottes au beurre Fromage blanc aromatisé Fruit				
	Semaine du 01 février au 05 février	Semaine du 08 février au 12 février	Semaine du 15 février au 19 février	ALSH	Semaine du 22 février au 26 février	ALSH	Semaine du 01 mars au 05 mars
Lundi	Velouté de légumes BIO Bœuf stroganoff Pommes noisettes P'tit Cottentin Fruit	Salade verte BIO vinaigrette à la framboise Paupiette de veau aux pruneaux Purée de pommes de terre BIO Petit Suisse sucré Compote de pommes BIO	Chou blanc sauce au curry Poisson pané et citron Torti BIO Bûche du Pilat Pêches au sirop	<b>Menu Végétarien</b> Betteraves BIO maïs vinaigrette balsamique Boulghour BIO aux légumes Pois chiches à l'orientale Fromage blanc & sucre Fruit	Rillettes de porc*/ Pâté de volaille et cornichons Poisson pané et citron Purée de courges Camembert Fruit BIO		
Mardi	Duo de choux vinaigrette Poulet célestine Haricots beurre à la tomate Plateau de fromages Crêpe au sucre Chandeleur	Salade de riz aux olives Quenelles nature BIO à la sauce tomate Gratin de chou-fleur Gouda Fruit BIO	Salade de lentilles BIO aux échalotes Poulet au thym et citron Crumble de courges Lou Mirabel Beignet au chocolat	Salade coleslaw Gardianne de taureau Riz camarguais Carré du Trièves BIO Abricots au sirop	Salade verte BIO aux dés de pommes Gratin de pâtes BIO Yaourt sucré Fruit BIO		
Mercredi	Salade d'endives sauce Tartare Boulettes de bœuf sauce pizzaiolo Petits pois au jus Emmental Crêpe fourrée au chocolat Chandeleur	Rillettes de sardines Sauté de volaille aux herbes Coquillettes BIO Tomme des Pyrénées Fruit	<b>Menu Végétarien</b> Potage de légumes BIO Oeufs brouillés Chou-fleur à la béchamel Petit Suisse aromatisé Fruit BIO	Tarte au potiron Rôti de porc*/ Rôti de volaille au thym Carottes persillées Edam Fruit	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Blanquette de veau Riz camarguais Brie Compote de fruits BIO		
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette au cumin Chili sin carn (Riz & Haricots rouges) Coulommiers Ananas au sirop <b>Menu Végétarien</b>	Cake au fromage Sauté de bœuf bourguignon Carottes persillées Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte BIO vinaigrette au pamplemousse Estouffade de bœuf à la niçoise Haricots verts persillés Mimosette Compote de fruits BIO	Potage Dubarry Spaghetti BIO sauce bolognaise et fromage râpé Yaourt sucré Fruit BIO	Céleri rémoulade Sauté de poulet BIO façon grand-mère Chou fleur persillé Bûche du Pilat Tarte à la rhubarbe		
Vendredi	Salade de boulghour BIO Gratin de poisson Brocolis à la béchamel Yaourt sucré Fruit BIO	Céleri rémoulade Filet de poisson au romarin Boulghour BIO Carré Frais Flan au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Brandade de poisson Nîmoise & sa purée de pommes de terre BIO Crème au caramel Sablé de Retz	Salade verte BIO et croûtons Filet de lieu sauce ciboulette Poêlée de brocolis & chou romanesco Rondele ail et fines herbes Fougasse à la fleur d'oranger	Salade d'haricots verts aux échalotes Couscous poisson Semoule au beurre Petit Suisse sucré Fruit BIO		

- Produit près de chez vous
- produit issu de l'agriculture BIOlogique
- Plat élaboré sur la cuisine centrale
- Viande Française
- Produit Label Rouge
- Race à viande
- Pêche durable MSC
- Produit Certifié
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Plateaux de fromages