



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Vacances

Tomates BIO vinaigrette  Vinaigrette nature	 Taboulé BIO 			
Lasagnes bolognaise	Filet de colin meunière frais			
***	Purée de courgettes			
Fromage fondu Président	Cantal AOC 			
Compote de pommes	Fruits de saison BIO 			

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Laitue iceberg Vinaigrette nature	Betteraves en salade Vinaigrette	Rillettes de maquereaux	Radis et beurre 	Carottes râpées vinaigrette nature
Raviolis de volaille	Omelette nature BIO	Rôti de bœuf LR et jus	Pizza au fromage fraîche	Pavé de poisson mariné au thym et citron
***	Pommes rissolées	Chou fleur pommes de terre sauce mornay (béchamel, fromage)	Salade verte BIO vinaigrette nature	Haricots beurre (CE2) saveur soleil (basilic, oignons, ail)
Brie	Fromage frais aux fruits	Gorgonzola	Yaourt bicouche LOCAL LBV à la myrtille	Emmental
Flan nappé au caramel	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Soupe de fraise à la menthe	Eclair chocolat



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

	Salade piémontaise sans jambon	Concombres vinaigrette Vinaigrette	Tomates Vinaigrette nature	Œufs durs local et mayonnaise
	Emincé de dinde LR sauce forestière	Sauté de veau LR sauce basilic	Calamars à la romaine 110%	Semoule BIO à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)
	Petits pois	Purée de brocolis	Pommes campagnardes et ketchup dosette	
	Cantal	Camembert BIO	***	Fromage frais aux fruits
	Fruits de saison ECORESPONSABLE	Crêpe moelleuse sucrée et confiture	Gélifié chocolat	Fruits de saison BIO



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

REPAS FROID

<p>Salade de lentilles vinaigrette</p>	<p>Salade iceberg, radis et maïs Vinaigrette nature</p>	<p>Saucisson à l'all et cornichons (porc) *Roulade de volaille et cornichon</p>	<p>Melon jaune BIO </p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette nature</p>
<p>Poulet rôti</p>	<p>Dahl de pois cassés et riz (cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe, brunoise de carottes jaunes et oranges)</p>	<p>Rôti de veau LR froid et mayonnaise</p>	<p>Penne sauce carbonara (porc) *Penne sauce carbonara à la dinde</p>	<p>Filet de lieu noir frais sauce lombarde (tomate, herbes, ail, crème, oignons, épices douces)</p>
<p>Pommes rissolées et ketchup</p>		<p>Taboulé maison et Salade d'haricots verts</p>		<p>Ratatouille et blé (50/50)</p>
<p>Brie BIO </p>	<p>Fraidou</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Gouda</p>	<p>Petits suisses aux fruits BIO </p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Compote de pommes BIO </p>	<p>Fruits de saison RUP</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Cake framboise spéculoos</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS GREC

LE JOUR DU Végé

 Pastèque BIO	 Salade de tortis au pesto (basilic)	Salade tomate et brebis vinaigrette	 Chou fleur sauce cocktail	Courgettes râpées et vinaigrette
 Sauté de bœuf LR sauce charcutière (tomate, cornichon)	Aiguillette de colin meunière et citron	 Emincé de dinde LR sauce olives	 Chili con carne DURABLE	Omelette BIO
Frites	Courgettes sauce béchamel	Pommes rissolées	 Riz créole IGP	Haricots verts saveur soleil
 Saint Nectaire	 Yaourt aromatisé BIO		 Tomme BIO	Fromage frais nature sucré
 Compote pomme banane BIO (coupelle)	Fruits de saison Ecoresponsable	Ile flottante	Fruits de saison RUP (Banane)	Roulé chocolat



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Betteraves Vinaigrette nature</p>	<p>Salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature</p>	<p>Melon</p>	<p> Carottes râpées Vinaigrette nature</p>	<p> Salade de lentilles vinaigrette</p>
<p> Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout) </p>	<p>Escalope de porc LR au jus * Escalope de poulet LR au jus </p>	<p>Hot dog et ketchup maison (saucisse de francfort LR) *Knack de volaille</p>	<p>Rôti de bœuf LR et ketchup</p>	<p>Croustillant de poisson (Fish and chips)</p>
	<p>Lentilles</p>	<p>Chips </p>	<p>Petits pois saveur jardin</p>	<p> Epinards béchamel et pommes de terre BIO</p>
<p>Edam BIO </p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p> Yaourt nature et sucre BIO LOCAL </p>	<p> Petits suisses aux fruits BIO</p>	<p>Comté </p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p> Moelleux myrtille citron</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>



Menu

Du 17 au 21 juin 2024



VILLE DE NANDY
ELEMENTAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Pizza fromage	 tomates BIO et vinaigrette Vinaigrette	 Concombres et maïs BIO vinaigrette	 Macédoine mayonnaise	 Melon jaune BIO
 Escalope de poulet LR froide et mayonnaise	 Filet de lieu noir frais sauce nantua (oignon, ail, tomate, maquereaux, crème)	 Sauté de bœuf LR sauce curry	 Macédoine mayonnaise  Tortelloni tricolores ricotta spinaci sauce tomate et fromage râpé	 Colin mariné thym et citron
Haricots beurre (CE2) ciboulette	Purée de carottes	 Semoule BIO		Riz aux petits pois BIO 
Fraidou	Camembert	 Cantal	Fromage frais nature sucré	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Fruits de saison	 Yaourt bicouche à la mangue LOCAL	Compote pomme abricot	 Fruits de saison BIO	Beignet chocolat



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU Végé

LE RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

<p>Salami et cornichon (porc) *Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Tomates vinaigrette Vinaigrette nature</p>	<p> Salade de pommes de terre à l'échalote</p>	<p> Concombre à la crème ciboulette et dés d'emmental</p>	<p>Melon</p>
<p> Filet de limande meunière</p>	<p> Pépinettes à la basque (oignons, poivrons, tomates, œuf brouillés)</p>	<p> Escalope de dinde LR sauce aux haricots rouges</p>	<p> Cheeseburger</p>	<p> Rôti de bœuf LR froid et mayonnaise</p>
<p>Printanière de légumes</p>	<p>Aubergines sauce provençale</p>	<p>Mimolette</p>	<p> Frites friteuse</p>	<p>Carottes CE 2 vichy</p>
<p>Gouda</p>	<p> Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Mister freeze </p>	<p>Camembert</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Mister freeze</p>	<p> Clafoutis aux cerises</p>

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

REPAS FROID

<p>Betteraves Vinaigrette nature</p>	<p> N Houmous aux pois chiches (épices garam masala, carotte, poivrons)</p>	<p>Concombres vinaigrette</p>	<p>Tomate et mozzarella Vinaigrette</p>	<p>Pastèque </p>
<p>Chicken wings LR </p>	<p>Bouchées de blé et sauce fraicheur</p>	<p>Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde)</p>	<p>Jambon de Paris LR *blanc de poulet</p>	<p> Pavé de merlu sauce bouillabaisse (tomate, soupe de poisson)</p>
<p>Pommes rissolées et ketchup</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Chou fleur BIO saveur soleil (basilic, oignons, ail)</p>	<p>Chips et macédoine mayonnaise</p>	<p>Gratin de piperade (piperade et macaronis)</p>
<p>Pont l'évêque AOC </p>	<p>Yaourt aromatisé à la banane BIO</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p>	<p></p>	<p>Fromage fondu président</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Eclair chocolat</p>	<p>Crêpe sucrée à la confiture ou miel</p>	<p>Compote pomme pêche</p>

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée