



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

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



Menu

Du 10 au 14 juin 2024



VILLE DE NANDY
ELEMENTAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Betteraves

Vinaigrette nature

Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette nature

Melon



Carottes râpées
Vinaigrette nature



Salade de lentilles vinaigrette



Semoule façon couscous BIO
(légumes couscous, raisins,
pois chiches, raz-el-hanout)



Escalope de porc LR au jus
* Escalope de poulet LR au jus



Hot dog et ketchup maison
(saucisse de francfort LR)
*Knack de volaille



Rôti de bœuf LR
et ketchup



Croustillant de poisson (Fish and chips)

Lentilles

Chips



Petits pois saveur jardin

Epinards béchamel et pommes de terre BIO



Edam BIO



Petit moulé nature

Yaourt nature et sucre BIO LOCAL



Petits suisses
aux fruits BIO



Comté



Fruits de saison

Liégeois chocolat

Fruits de saison BIO



Moelleux myrtille citron

Fruit de saison BIO





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	LE JOUR DU  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



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

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 BIO </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