



Menus du 6 novembre au 22 décembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE NERIGEAN



Retrouvez les menus sur le site de la mairie de Nérigean www.nerigean.fr, rubrique [vie de la commune](#)



Recettes disponibles sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille

En Décembre

Rillettes de merlu aux baies roses



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
SALADE DE PATES AU SURIMI	CHOU BLANC AUX CROUTONS	CAROTTES RAPEES AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)	SALADE DE RIZ AUX CREVETTES, ANANAS	POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES CUITES VINAIGRETTE	TOURIN A LA TOMATE (POTAGE)
NORMANDIN DE VEAU (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	POULET ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC AUX OIGNONS	POISSON DU JOUR SAUCE CURRY	EMINCE DE POULET A L'ESTRAGON - FRAIS ORIGINE FRANCE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	POISSON FRAIS AU FOUR	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)
HARICOTS VERTS	Frites	GRATIN DE CHOU FLEUR BECHAMEL	RIZ PILAF	PUREE DE POTIRON (MAISON)	SALADE VERTE	CAROTTES SAUTEES	EPINARDS A LA CREME
COMPOTE ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT
			SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON			

REPAS MONTAGNE

REPAS BIO

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	TARTINE SAVOYARDE	RILLETES ET CORNICIONS	SALADE COLESLAW BIO	SALADE D'ENDIVES	VELOUTE DE LEGUMES	RILLETES DE MERLU AUX BAIES ROSES ET MANGUE
ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	CORDON BLEU	TARTIFLETTE	OMELETTE FROMAGERE	BLANQUETTE DE DINDE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	JAMBON BRAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	MAREE DU JOUR
COQUILLETES	CAROTTES (FRAIS) BRAISEES	SALADE VERTE	GRATIN DE BROCOLIS	POELEE DE BROCOLIS BIO ET CHAMPIGNONS	Frites	GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ PILAF
YAOURT AROMATISE	FROMAGE	CREPE AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON				FRUIT DE SAISON		

Agissons, Réduisons nos déchets ! (<http://www.seradademe.fr/>)

Fêtons les Anniversaires !

REPAS DE NOEL

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE VERTE AU FROMAGE	MACEDOINE FROMAGERE MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)	VELOUTE PAYSAN (CHOU VERT, LARDON, CROUTONS)	SALADE COMPOSEE (HARICOTS VERTS, RIZ, CONCOMBRE, OLIVES, MAÏS)	SALADE FOLLE DE NOEL ET SON TOAST DE SAUMON
JAMBON BLANC (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PILONS DE POULETS AUX HERBES - FRAIS ORIGINE FRANCE	POISSON DU JOUR (FRAIS)	BOULETTES DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) FACON TAJINE	RAVIOLES DE BŒUF	MAREE DU JOUR	SAUTE DE VEAU A LA CREME - FRAIS ORIGINE FRANCE	ROTI DE VEAU A LA FORESTIERE
PUREE DE POIS CASSES	HARICOTS BEURRE EXTRA FINS	BROCOLIS A LA BECHAMEL	SEMOULE	GRATINÉS (BŒUF ORIGINE FRANCE)	RIZ PILAF	PETITS POIS EXTRA FINS	POMMES DE TERRE SARLADAISES
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CARMEL	FRUIT DE SAISON (KIWI)	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC ET BISCUIT	FLAN CARMEL	SAPIN DE NOEL AU CHOCOLAT
			MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS			



lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
CAROTTES RAPEES	CHOU BLANC AU FROMAGE BLANC	POTAGE DE LEGUMES BIO (MAISON)	SALADE MIXTE ET DES DE FROMAGE
EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE (BŒUF ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE VEAU A LA CREME (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUCISSES GRILLEES BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON MEUNIERE
BOULGOUR PILAF	HARICOTS VERTS EXTRA FINS	LENTILLES BIO CUISINEES MAISON	PRINTANIERE DE LEGUMES
FROMAGE	CREME VANILLE	YAOURT BIO SUCRE	FLAN DE POTIRON A LA VANILLE
FRUIT DE SAISON			

Fêtons les Anniversaires !



Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Commission Restaurant le Mardi 28 novembre