

Menus du 07 novembre au 16 décembre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE NÉRIGEAN

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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



Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produits Pêche durable 

Repas Végétarien		Armistice 1918	
lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
TABOULÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	POTAGE AU POTIRON VACHE QUI RIT	FÉRIÉ
COLIN PANÉ AU CITRON	RAVIOLIS	POULET RÔTI	
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	SALADE VERTE BIO 	POMMES DE TERRE BIO ET BLETTES GRATINÉES 	
FROMAGE			
PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	

Repas Végétarien		Repas Végétarien	
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
RILLETTES DE THON	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	CAROTTES BIO RAPÉES 	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	LASAGNES DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	BRANDADE DE POISSON
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE BIO 	GRATIN DE POTIRON	AUX POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE BIO 
YAOURT BIO 	FROMAGE		
BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO 	BROWNIES	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien		ANIMATION MARRAKECH	
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
SALADE DE RADIS BLANC VINAIGRETTE À L'ORANGE	HOUMOUS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE BIO AU JAMBON 
GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	COUCOUS BOULETTE ET MERGUEZ	FILET DE POISSON AU BASILIC	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
CAROTTES BIO VICHY 	SEMOULE ET LEGUMES	PUREE DE POTIRON	FRITES
FROMAGE AOP 			
COMPOTE DE FRUITS BIO 	SALADE DE FRUITS A L'ORANGE ET CANELLE	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien		Repas Végétarien	
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
CHOU CHINOIS	ENDIVES AUX LARDONS, MIEL DE NERIGEAN ET FROMAGE	BETTERAVES BIO À L'AIL 	POTAGE TOMATE VERMICELLES
NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	NORMANDIN DE VEAU	OMELETTE (OEUF BIO) 	TARTE SAUMON ÉPINARDS
PÂTES BIO 	HARICOTS BLANCS CUISINÉS	PUREE CRÉCY (AUX CAROTTES BIO) 	SALADE VERTE BIO 
FROMAGE RÂPÉ			PETIT SUISSE BIO 
COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE NERIGEAN 	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien		Repas Végétarien	
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES 	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE ET FETA 	TOURIN VERMICELLES	OEUF MIMOSA
SAUTE DE DINDE AU JUS	SAUCISSE GRILLEE	BRUSCHETTA AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU FLEUR BRAISÉ	LENTILLES	SALADE VERTE BIO 	RIZ BIO AUX LÉGUMES 
FROMAGE			
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	ENTREMETS À LA VANILLE

Repas Végétarien		Repas de Noël	
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ BIO 	TOAST CHÈVRE MIEL DE NERIGEAN ET SALADE VERTE	
PIZZA POULET	GALETTE VÉGÉTALE	FILET DE POISSON AU CITRON	
SALADE VERTE BIO 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	
	FROMAGE		
FROMAGE BLANC BIO ET SPECULOOS 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.