

Menus du 29 août au 28 octobre 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE DE NÉRIGEAN



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable



Les repas sont élaborés 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).

C'est la rentrée!

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
		MELON	TABOULE (SEMOULE BIO)
		BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE	FILET DE HOKI PANÉ
		PÂTES BIO	RATATOUILLE
		FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE
		GLACE	FRUIT DE SAISON

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE PÂTES TRICOLORES AUX DÉS DE FROMAGE	PASTÈQUE	SALADE MEXICAINE	TOMATE BIO MOZARELLA
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON MSC	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE
TIAN DE LEGUMES	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS AU JUS	RIZ IGP DE CAMARGUE
FRUIT DE SAISON BIO	PETIT SUISSE	FROMAGE AOP	COMPOTE DE FRUITS BIO
	BISCUIT	GLACE	

Repas Végétarien

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
BETTERAVE BIO AU MAÏS	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	RILLETES DE POISSON	PASTÈQUE
CHILI SIN CARNE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	HACHIS PARMENTIER	CAPPELETTI
RIZ IGP DE CAMARGUE	HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS	SALADE VERTE BIO	AU SAUMON FUMÉ
FROMAGE		FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE NÉRIGEAN
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT		

Repas Végétarien

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CAROTTE BIO VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)
TORTILLA BIO AUX POMMES DE TERRE	EMINÉ DE BOEUF AU MIEL DE NÉRIGEAN	POULET LABEL ROUGE RÔTI	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE BIO	BROCOLIS GRATINÉS	Frites	COURGETTES BIO BRAISÉES
YAOURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE AOP
			CRUMBLE AUX FRUITS

Repas Végétarien

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CONCOMBRE BIO BULGARE
ÉCHINE DE PORC AU JUS	BURGER DE VEAU À LA PROVENCALE	QUICHE AU FROMAGE (OEUF BIO)	CALAMARS A LA ROMAINE
PIPERADE ET SEMOULE BIO	RIZ IGP DE CAMARGUE	SALADE VERTE BIO	GRATIN DE COURGETTES BIO
FLAN AU CAMEL	FROMAGE AOP	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON BIO		

Repas Végétarien

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
SALADE DE BLÉ BIO	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS	CHOU CHINOIS AUX LARDONS	TOMATE MOZARELLA ET JAMBON
SAUCISSE GRILLÉE	GRATIN DE PÉPINETTES BIO	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
PURÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	AUX LÉGUMINEUSES	EPINARDS A LA CREME ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	TIRAMISU

Repas Végétarien

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
TOMATE BIO AU BASILIC	SALADE VERTE BIO AU MAÏS, CROÛTONS	RADIS ROSES A LA CROQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
ROTI DE BOEUF	LASAGNES DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	FILET DE POISSON AU BASILIC
POTATOES	FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BLÉ BIO PILAF
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
SALADE DE CHOU ROUGE ET CAROTTES	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	RADIS ROSES AU BEURRE
PIZZA AUX FROMAGES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE BOEUF AUX OIGNONS	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES BIO SAUTÉES	SEMOULE BIO
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE NÉRIGEAN
		FRUIT DE SAISON BIO	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.