

Menus du 07 novembre au 16 décembre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE NÉRIGEAN



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

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).

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			
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
RILLETES 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	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE BIO AU JAMBON
GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	COUSCOUS 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 CANNELLE	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 NÉRIGEAN 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	PURÉE CRÉCY (AUX CAROTTES BIO)	SALADE VERTE BIO
FROMAGE RÂPÉ			PETIT SUISSE BIO
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE NÉRIGEAN	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 GRILLÉE	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 NÉRIGEAN ET SALADE VERTE	
PIZZA POULET	GALETTE VEGETALE	FILET DE POISSON AU CITRON	
SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	
FROMAGE BLANC BIO ET SPECULOOS	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	
	FRUIT DE SAISON		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

