

Nieulles sur Seudre

 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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien



La Chasse aux oeufs de Pâques



lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
fêtons les Fidèle	fêtons les Marc	fêtons les Zita	fêtons les Valérie
Salade de riz bio 	Taboulé	oeuf mimosa	Radis rose & beurre
Boul boeuf sauce tomate	Quiche ricotta - tomates	Parmentier d'agneau à la crème d'ail	Filet de colin MSC sauce ciboulette 
Haricots beurre bio 	Salade verte bio 	Salade verte	Coeur de blé bio 
Samos	Mimolette	Emmental	Yaourt sucré local 
Compote pomme & banane	Fruit de saison	Nid de Pâques du chef	Fruit de saison bio 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nieulles sur Seudre

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Fête du travail

Repas végétarien



lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
fêtons les Fête du Travail	fêtons les Boris	fêtons les Sylvain	fêtons les Judith
Férialé	Carottes râpées bio vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Haricots verts mimosas
	Lasagnes au boeuf	Chili sin carne	Poisson du jour
	Salade verte bio 	Riz créole bio 	Boulgour bio & fondue de poireaux 
	Camembert	Samos	Assortiment de fromages
	Liégeois vanille	Poire au chocolat	Fruit de saison bio 



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 Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nieulles sur Seudre

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Victoire 1945

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
fêtons les Victoire 1945	fêtons les Pacôme	fêtons les Estelle	fêtons les Achille
Férialé	Pizza au fromage	Rillettes de sardines	Salade de tomates vinaigrette
	Jambon grillé	Boulette à l'agneau sauce au curry	Poisson du jour
	Mogettes	Courgettes bio 	Potatoes du chef
	Petit suisse	Cantal	Assortiment de fromages
	Salade de fruits frais	Entremet vanille et céréale	Fruit de saison bio 



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 Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE

Nieulles sur Seudre



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Menu Végétarien, local & bas carbone



Ascension

Pont

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
fêtons les Denise	fêtons les Honoré	fêtons les Ascension	fêtons les Yves
Salade de riz aux poivrons	<i>Salade de tomate aux échalotes</i>		
Sauté de porc au thym	<i>Flan de légumes locaux</i>	Férialé	Pont
Carottes façon Vichy	<i>Pommes de terre au four</i>		
Gouda	<i>Fromage</i>		
Compote de fruits	<i>Tarte aux fraises</i>		

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nieulles sur Seudre



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Repas végétarien



MENU FAR WEST

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
fêtons les Emile	fêtons les Didier	fêtons les Sophie	fêtons les Bérenger
Carottes râpées	Salade mexicaine	Rosette & cornichon	Salade de concombre bio & maïs
Poêlée de légumes à la provençale	Nuggets de poulet barbecue	Moussaka	Filet de hoki MSC sauce aneth
Riz pilaf bio	Potatoes	Salade verte bio	Haricots beurre & semoule bio
Fromage blanc	Crème anglaise	chèvre	Assortiment de fromages
Abricot pâtissier	Cookies	Salade de fruits de saison	Tarte aux pommes

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nieulles sur Seudre



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Lundi de pentecôte

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
fêtons les Lundi de Pentecôte	fêtons les Ferdinand	fêtons les Justin	fêtons les Blandine
Férialé	Salade de tomates bio 	Wrap de légumes sauce ciboulette	Melon
	Paupiette de veau	Sauté de boeuf aux olives	Poisson du jour
	Brocolis bio gratinés 	Ratatouille du chef bio 	Pennes bio 
	Brie	Tomme blanche	Assortiment de fromages
	Eclair chocolat	Glace	Fruit de saison bio 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nieulles sur Seudre



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Menu local & bas carbone



lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
fêtons les Igor	fêtons les Norbert	fêtons les Médard	fêtons les Diane
Salade d'haricots verts à l'échalote	Salade de tomate & maïs bio	<i>Concombre à la ciboulette</i>	Salade de lentilles
Rôti de porc aux herbes	Beignet de calamar sauce tartare	<i>Emincé de boeuf au paprika</i>	Filet de merlu sauce ciboulette
Pommes de terre	Riz bio	<i>Frites</i>	Epinards à la crème
Tomme grise	Brie	<i>Fromage</i>	Fromage
Pêche au sirop	Glace	<i>Fraises</i>	Fromage blanc et son coulis de caramel

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nieulles sur Seudre



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas froid

Repas végétarien



lundi 12 juin fêtons les Guy	mardi 13 juin fêtons les Antoine de P.	jeudi 15 juin fêtons les Germaine	vendredi 16 juin fêtons les J. F. Régis
Salade de concombre bio & maïs	Melon	Pâté de campagne	Tomate bio & basilic
Jambon blanc	Pizza aux légumes et fromage	Steak haché au boeuf	Poisson selon arrivage
Taboulé du chef	Salade verte bio	Courgettes bio braisées	Pommes de terre bio au four
Emmental	Samos	Fromage blanc	Camembert
Glace	Mousse chocolat	Pastèque	Roulé confiture du chef

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE

Nieulles sur Seudre



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

La Provence



Repas végétarien



lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
fêtons les Romuald	fêtons les Silvère	fêtons les Alban	fêtons les Audrey
Flammekueche	<i>Salade niçoise</i>	Tomate bio vinaigrette	Salade piémontaise
Poisson meunière	<i>Fondant de porc aux poivrons</i>	Carbonara de légumes	Poisson du jour
Carottes braisées & boulgour	<i>Tian de légumes</i>	Tortis bio	Haricots verts
Yaourt aromatisé	<i>Fromage</i>	Fromage	Assortiment de fromages
Fruit de saison bio	<i>Glace</i>	Gâteau du chef	Melon

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nieulles sur Seudre



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand	fêtons les Pierre-Paul	fêtons les Martial
Pastèque	Taboulé	Concombre à croquer sauce cocktail	Haricots beurre vinaigrette
Chipolatas	Omelette	Burger au veau	Moules
Coquillettes bio sauce barbecue 	Légumes tajine	Ratatouille	Frites
Samos	Camembert	Fromage	Assortiment de fromages
Glace	Fraises	Clafoutis du chef	Compotée pommes-framboises

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Nieulles sur Seudre



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

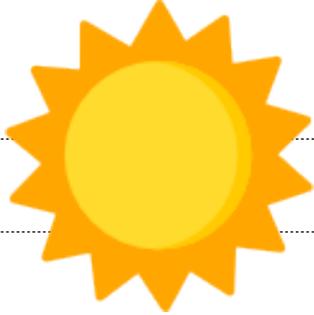


Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Fêtons l'arrivée des vacances

!

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
fêtons les Thomas	fêtons les Florent	fêtons les Mariette	fêtons les Raoul
Saucisson à l'ail	Duo melon & pastèque		Salade de pâtes
Beignet de poisson sauce ketchup	Cordon bleu de dinde	Buffet froid	Quiche aux fromages et légumes
Courgettes & riz pilaf bio 	Haricots verts bio 		Salade verte bio 
Fromage	Fromage		Fromage
Fruit de saison bio 	Crème brûlée		Glace

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.