

# RESTAURANT SCOLAIRE DE Nieulle sur Seudre



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



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## C'est la rentrée !

## Repas végétarien



## Coupe du monde de rugby France vs Nlle Zélande

lundi 04 septembre fêtons les Rosalie	mardi 05 septembre fêtons les Raissa	jeudi 07 septembre fêtons les Reine	vendredi 08 septembre fêtons les Nativité
Betteraves vinaigrette	Melon	Concombre vinaigrette	<b>Rosette et son cornichon</b>
<b>Cordon bleu sauce napolitaine</b>	<b>Tajine de légumes aux fruits secs</b>	<b>Sauté de boeuf aux olives</b>	<b>Nuggets de poulet</b>
<b>Courgettes braisées</b>	<b>Semoule</b>	<b>Macaronis</b>	<b>Potatoes</b>
Tomme noire	Yaourt nature	Bûche mi-chèvre	<b>Fromage</b>
Glace	Fruit de saison	Abricot au sirop	<b>Île flottante</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE Nieulle sur Seudre



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 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland
Pastèque	Macédoine	Salade de pâtes, maïs & ciboulette	Carottes râpées
Lasagnes végétales	Sauté de poulet à la crème	Colombo de poisson	Steak haché sauce ketchup
Feuille de chêne vinaigrette	Riz	Petits pois	Frites
Saint Paulin	Brie	Camembert	Assortiment de fromages
Pêche	Beignet chocolat	Glace	Comptée de fruits de saison & son crumble

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Nieulle sur Seudre

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Semaine européenne du développement durable



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

### Menu Local & bas carbone

### Repas végétarien

lundi 18 septembre fêtons les Nadège	mardi 19 septembre fêtons les Emilie	jeudi 21 septembre fêtons les Matthieu	vendredi 22 septembre fêtons les Maurice
Tartare de radis au surimi	<i>Salade de pépinettes</i>	Melon	Gaspacho tomate au basilic
Emincé de boeuf aux oignons	<i>Pilon de poulet</i>	Pain de viande rôti	Oeufs à la florentine
Riz pilaf	<i>Haricots beurre bio</i> 	Tortis	Epinards béchamel
Cantal	<i>Fromage</i>	Mimolette	Assortiment de fromages
Fruit de saison	<i>Eclair au chocolat</i>	Gâteau au chocolat & ingrédient mystère	Poire rôtie au spéculoos

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Nieulle sur Seudre



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 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel
Duo melon & pastèque	Rosette & cornichon	Salade de pommes de terre	Concombre à la crème
<b>Filet de colin sauce estragon</b>	<b>Normandin au veau</b>	<b>Couscous végétal</b>	<b>Sauté de dinde façon blanquette</b>
<b>Boulgour au beurre</b>	<b>Ratatouille du chef</b>	<b>Légumes couscous</b>	<b>Fondue de courgettes</b>
Emmental	Petit suisse nature	Coulommier	Assortiment de fromages
Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Millet au lait au caramel

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Nieulle sur Seudre



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 02 octobre fêtons les Léger	mardi 03 octobre fêtons les Gérard	jeudi 05 octobre fêtons les Fleur	vendredi 06 octobre fêtons les Bruno
Tomates vinaigrette	Taboulé	Betterave vinaigrette	Céleri aux pommes
Jambon grillé	Pilon de poulet mariné	Poisson du jour	Omelette au fromage
Lentilles	Haricots verts	Salade verte	Haricots beurre à la tomate
Cantal	Fromage de chèvre	Coulommiers	Crème anglaise
Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Nieulle sur Seudre

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Semaine des rencontres du goût Délicieusement bas carbone



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

### Repas végétarien



### Menu Local & bas carbone



### Repas végétarien



lundi 09 octobre fêtons les Denis	mardi 10 octobre fêtons les Ghislain	jeudi 12 octobre fêtons les Wilfried	vendredi 13 octobre fêtons les Géraud
Pâté de campagne & cornichon	Radis roses & beurre	<i>Concombre au fromage blanc</i>	Salade de perles
Quenelle de poisson gratinée	<b>Moussaka de dinde aux légumes</b>	<i>Sauté de porc au paprika</i>	<b>Pudding au maïs, courgettes &amp; poivrons</b>
Piperade & semoule	Légumes de saison poêlés	<i>Blé au beurre</i>	Salade verte
Brie	Fromage blanc	<i>Fromage</i>	Assortiment de fromages
Fruit de saison	<b>Cake du chef</b>	<i>Yaourt aromatisé</i>	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Nieulle sur Seudre



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 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
fêtons les Edwige	fêtons les Baudoin	fêtons les René	fêtons les Adeline
Dips de concombre, sauce au fromage blanc	Taboulé du chef	Macédoine de légumes & mayonnaise	Flammekueche
Escalope de volaille au jus	Filet de lieu MSC sauce échalote 	Far normand (Gratin de pommes de terre au camembert)	Boulettes au veau
Pommes de terre rissolées	Carottes façon Vichy	Salade verte	Brocolis aux oignons
Coulommiers	Emmental	Yaourt nature	Assortiment de fromages
Compote de pommes du chef	Fruit de saison	Mousse de fruits de saison	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

