

Restaurant scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du Lundi 6 Novembre au Vendredi 10 Novembre 2023

Repas végétarien

| Lundi 6 Novembre | Mardi 7 Novembre | Mercredi 8 Novembre | Jeudi 9 Novembre | Vendredi 10 Novembre |
|--|-----------------------------|---------------------|---|--|
| Potage de légumes | Céleri Bio rémoulade | Carottes râpées | Émincé de chou chinois au fromage blanc | Saucisson à l'ail |
| Cordon bleu de dinde sauce Napolitaine | Lasagnes aux légumes | Steak haché | Sauce Carbonara | Pêche du jour |
| Purée de carottes | Salade verte Bio | Salsifis à l'étuvé | Macaroni Bio | Pommes de terre grenailles rôties au thym et à l'ail |
| Mimolette | Brie | Gouda | Yaourt nature Bio | Tomme noire |
| Yaourt aromatisé | Fruit de saison | Rose des sables | Banane au caramel | Salade de fruits |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Restaurant scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du Lundi 13 Novembre au Vendredi 17 Novembre 2023

Repas végétarien

| Lundi 13 Novembre | Mardi 14 Novembre | Mercredi 15 Novembre | Jeudi 16 Novembre | Vendredi 17 Novembre |
|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| Coleslaw bio | Velouté de potiron Bio | Céleri rémoulade | Taboulé d'hiver | Salade verte Bio au maïs |
| Parmentier de lentilles à la tomate | Sauté de poulet paysanne | Omelette fromagère | Pêche du jour | Palette à la diable |
| Salade verte Bio | Riz Bio pilaf | Boulgour sauce tomate | Brocolis Bio en gratin | Frites |
| Saint Paulin | Gouda | Mimolette | Camembert | Fromage blanc nature |
| Fromage blanc à la confiture | Fruit de saison | Salade de fruits | Cake vanille du chef | Compote de pommes HVE |

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Nieulle sur Seudre
 Menu du Lundi 20 Novembre au Vendredi 24 Novembre 2023

Semaine européenne de la réduction des déchets

| Menu local et bas carbone | | Menu 0 déchet | | Repas végétarien |
|---------------------------|--|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Lundi 20 Novembre | Mardi 21 Novembre | Mercredi 22 Novembre | Jeudi 23 Novembre | Vendredi 24 Novembre |
| Céleri Bio rémoulade | Salade de coquillettes BIO, légume et maïs | Crêpe au fromage | Potage de légumes | Carottes Bio râpées à la vinaigrette |
| Hachis Parmentier du chef | Emincé de porc | Jambon braisé | Aiguillettes de poulet façon rougail | Paella verduras |
| Salade verte Bio | Carottes Bio braisées | Potimarron rôti | Pommes de terre grenailles | Riz Bio |
| Cantal AOP | Fromage | Tomme noire | Fromage | Bûchette chèvre |
| Fruit de saison | Tarte fine aux pommes | Crème dessert vanille | Salade de fruits du chef | Coupe banane chocolat |

Légende : Bio - Produits labellisés



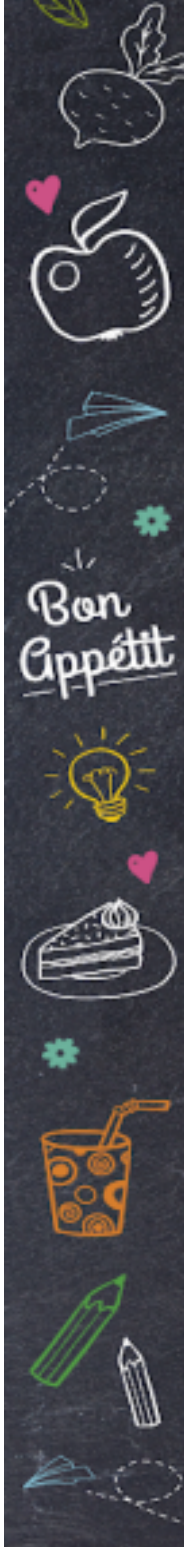
Restaurant scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du Lundi 27 Novembre au Vendredi 1 Décembre 2023

Repas végétarien

| Lundi 27 Novembre | Mardi 28 Novembre | Mercredi 29 Novembre | Jeudi 30 Novembre | Vendredi 1 Décembre |
|--|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Pâté de campagne | Chou blanc Bio aux pommes | Fenouil rémoulade | Salade de pâtes, maïs et ciboulette | Potage de légumes |
| Filet de merlu MSC crème de citron | Bœuf bourguignon | Tartiflette (reblochon AOP) | Omelette au fromage | Quiche au poulet |
| Riz Bio pilaf | Carottes Bio façon Vichy | Chiffonnade de laitue Vinaigrette | Épinards à la crème | Endives braisées |
| Emmental | Brie | Yaourt nature Bio | Bûchette chèvre | Tomme blanche |
| Fromage blanc à la cassonade | Fruit de saison | Clafoutis à la poire | Fruit de saison | Ile flottante du chef |

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du Lundi 4 Décembre au Vendredi 8 Décembre 2023

Repas végétarien

| Lundi 4 Décembre | Mardi 5 Décembre | Mercredi 6 Décembre | Jeudi 7 Décembre | Vendredi 8 Décembre |
|------------------------|--------------------------------------|---------------------|-------------------------|---|
| Coleslaw bio | Salade de pommes de terre aux herbes | Wraps au thon | Chou fleur vinaigrette | Carottes Bio râpées à la vinaigrette |
| Saucisse de Toulouse | Aiguillettes de poulet au thym | Pot au feu | Carbonara de saumon | Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic |
| Frites | Ratatouille hivernale du chef | Légumes du pot | Coquillettes Bio | Salade verte Bio |
| Saint Paulin | Camembert | Tomme noire | Brie | Yaourt nature Bio |
| Crème dessert chocolat | Ananas frais | Cookie du chef | Fruit de saison | Roulé à la confiture d'abricot |

Légende : **Bio**



Restaurant scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du Lundi 11 Décembre au Vendredi 15 Décembre 2023

Repas végétarien

Menu local et bas carbone

| Lundi 11 Décembre | Mardi 12 Décembre | Mercredi 13 Décembre | Jeudi 14 Décembre | Vendredi 15 Décembre |
|---|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Carottes râpées au citron | Velouté de légumes | Effiloché d'endives sauce aux agrumes | Céleri rémoulade au curry | Pâté de campagne cornichons |
| Boulettes de soja à la tomate et au basilic | Rôti de porc sauce barbecue | Sauté de bœuf à la moutarde | Sauté de boeuf aux carottes | Pêche du jour |
| Brocolis à l'ail | Haricots verts Bio sautés | Pennes | Cœurs de blé Bio | Riz Bio et petit légume |
| Bûchette chèvre | Yaourt nature Bio | Camembert | Gouda | Fromage |
| Fruit de saison | Cake marbré au chocolat du chef | Flan caramel | Fromage blanc au miel | Salade de fruits |

Légende : **Bio**



Restaurant scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du Lundi 18 Décembre au Vendredi 22 Décembre 2023

Repas de Noël

Repas végétarien

| Lundi 18 Décembre | Mardi 19 Décembre | Mercredi 20 Décembre | Jeudi 21 Décembre | Vendredi 22 Décembre |
|---|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------------------|
| Chou blanc Bio râpé façon rémoulade | Potage Parmentier | Carottes râpées | | Velouté de légumes |
| Tajine de volaille au citron confit | Calamars à la Romaine | Pizza méridionale | Menu | Tortillas aux petits pois |
| Légumes couscous & semoule Bio | Haricots verts braisés | Chiffonnade de laitue | Surprise | Patate douce rôtie au thym |
| Camembert | Fromage blanc nature | Emmental | du chef | Tomme noire |
| Compote pommes et bananes du chef | Fruit de saison | Liégeois chocolat | | Yaourt sucré |

Légende : **Bio**

