

Midi - RS de Nieule sur Seudre

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre

Mardi 3 Septembre

Jeudi 5 Septembre

Vendredi 6 Septembre

Betteraves rouges , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette	Concombres Bio , Vinaigrette	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Omelette Bio	Pilons de poulet rôtis marinés	Pêche du jour
Torsades Bio	Courgettes Bio braisées	Frites	Tomates rôties
Brie	Tomme noire	Mimolette	Yaourt nature Bio
Yaourt aromatisé	Beignet aux pommes	Cake au fromage blanc du chef	Fruit de saison

Midi - RS de Nieule sur Seudre

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre

Mardi 10 Septembre

Vendredi 13 Septembre

Mousse de foie , Cornichons	Radis rose , Beurre	Coleslaw bio
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	Colombo de colin MSC
Carottes Bio braisées	Haricots verts Bio	Cœur de blé Bio
Gouda	Camembert	Assortiments de fromages
Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Compote de pommes

Midi - RS de Nieule sur Seudre

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre

Mardi 17 Septembre

Vendredi 20 Septembre

Houmous du chef et ses croutons	Pâté de campagne , Cornichons	Tomates au basilic
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Aiguillettes de poulet	Carbonara de saumon , Coquillettes Bio
Haricots beurre à l'ail	Ratatouille	Coquillettes Bio
Mimolette	Tomme noire	Yaourt nature Bio
Crème dessert vanille	Coupe à la banane et au chocolat	Fruit de saison

Midi - RS de Nieule sur Seudre

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Carottes râpées bio	Melon charentais	Macédoine mayonnaise	salade verte BIO fromagère aux croûtons
Omelette Bio fromagère	Curry de haricots rouges	Hachis Parmentier du chef	Colin MSC façon meunière
Fondue d' épinards Bio à la crème	Riz Bio pilaf	Chiffonnade de batavia bio	Haricots beurre persillés
Brie	Tomme blanche	Emmental	Assortiments de fromages
Fruit de saison	Salade de fruits	Rocher coco	Ile flottante et crème anglaise

Midi - RS de Nieule sur Seudre

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Carottes râpées bio	Taboulé à la semoule bio	Tomates au basilic	Friand au fromage
Sauté de bœuf à la Provençale	Rôti de dinde , Sauce forestière	Lasagnes aux légumes	Colombo de colin MSC
Pommes de terre vapeur	Haricots verts Bio	Chiffonnade de batavia bio	Riz Bio pilaf
Gouda	Mimolette	Assortiments de fromages	Yaourt nature Bio
Liégeois vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux poires	Fruit de saison

Midi - RS de Nieule sur Seudre

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre

Mardi 8 Octobre

Vendredi 11 Octobre

Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Céleri-rave bio rémoulade
Pilons de poulet rôtis marinés , jus de viande lié aux herbes	Sauté de porc au curry	Poisson MSC meunière
Frites	Courgettes Bio braisées	Cœur de blé Bio
Brie	Cantal AOP	Assortiments de fromages
Pot de glace	Fruit de saison	Fruit de saison

Midi - RS de Nieule sur Seudre

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Vendredi 18 Octobre

Crêpe au fromage	Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Salade de riz BIO , maïs et ciboulette , Vinaigrette
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Sauté de bœuf façon grand mère	Pêche du jour
Semoule Bio	Boulgour Bio	Haricots verts Bio
Buchette de Chèvre	Saint Paulin	Camembert , Camembert Bio
Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison