



Restaurant Scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du 01 au 05 septembre 2025
menu Végétarien

	lundi 01 sept.	mardi 02 sept.	jeudi 04 sept.	vendredi 05 sept.
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, Vinaigrette 	Concombres BIO 	Melon	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette, Vinaigrette 
Plat protidique	Bolognaise	Omelette BIO fromagère 	Pilon de poulet rôti aux herbes	Poisson frais du moment, Sauce au citron
Accompagnement	Torsade BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO, Vinaigrette 	Frites	Tomates à la provençale
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Mimolette	Assortiments de fromages
Dessert	Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO 	Compote de pommes du chef	Cône glacé

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :	 Produit Bio	 Produit Local	 Produit Labellisé
------------------	--	--	--



Restaurant Scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du 08 au 12 septembre 2025

menu Végétarien

	lundi 08 sept.	mardi 09 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
Hors d'œuvre	Mousse de foie, Cornichons	Radis, Beurre	Pastèque	Taboulé à la semoule BIO 
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Colombo de colin MSC 	Sauce arrabiata aux pois chiche	Rôti de porc
Accompagnement	Brocolis BIO poêlés 	Riz BIO 	Coquillettes BIO 	Ratatouille BIO du chef 
Produit laitier	Gouda	Emmental	Saint Paulin	Assortiments de fromages
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	Coupe à la banane et au chocolat	Quatre quart du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :	 Produit Bio	 Produit Local	 Produit Labellisé
------------------	--	--	--



Restaurant Scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du 15 au 19 septembre 2025

menu Végétarien

	lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
Hors d'œuvre	Tomates BIO au basilic 	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Friand au fromage	Concombres BIO, Sauce fromage blanc ciboulette 
Plat protidique	Sauté de poulet paysanne	Paella végétarienne	Bœuf à la provençale	Carbonara de saumon MSC 
Accompagnement	Choux fleurs BIO gratinés 	Riz BIO pilaf 	Haricots verts BIO 	Coquillettes BIO 
Produit laitier	Mimolette	Fromage blanc nature LOCAL 	Saint Paulin	Assortiments de fromages
Dessert	Bâtonnet de glace à la vanille	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Cake au fromage blanc du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du 22 au 26 septembre 2025

menu 0 déchet

menu Végétarien

	lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.
Hors d'œuvre	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail 	Melon	Macédoine mimosa	Carottes BIO râpées au citron 
Plat protidique	Saucisse fumée	Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Hachis Parmentier du chef	Poisson frais du moment, Sauce crevettes
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO 	Riz BIO pilaf 
Produit laitier	Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Yaourt nature sucré LOCAL 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Ile flottante et crème anglaise	Compote de pommes BIO du chef 	Cookie du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du 29 au 03 octobre 2025

menu Végétarien

	lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	jeudi 02 oct.	vendredi 03 oct.
Hors d'œuvre	Tomates, Vinaigrette	Taboulé à la semoule BIO 	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Crêpe au fromage
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Fricassée de colin MSC gratiné 	Lasagnes aux légumes	Escalope de dinde, Sauce forestière
Accompagnement	Frites	Haricots verts BIO 		Brocolis BIO poêlés 
Produit laitier	Cantal AOP 	Mimolette	Buchette de Chèvre	Assortiments de fromages
Dessert	Pomme cuite caramélisée	Fruit de saison BIO 	Flan pâtissier chocolat	Fruit de saison BIO 

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :	 Produit Bio	 Produit Local	 Produit Labellisé
------------------	--	--	--



Restaurant Scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du 06 au 10 octobre 2025

menu Végétarien

	lundi 06 oct.	mardi 07 oct.	jeudi 09 oct.	vendredi 10 oct.
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées, Vinaigrette 	Salade de perles de pâtes au surimi MSC, Vinaigrette 	Tomates au basilic, Vinaigrette	Saucisson sec, Cornichons
Plat protidique	Pilon de poulet rôti mariné, Jus de viande lié aux herbes	Moussaka	Sauce aux 3 fromages	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Pommes de terre sautées	Chiffonnade de salade verte BIO 	Torsade BIO 	Fondue d'épinards BIO à la crème 
Produit laitier	Brie	Emmental	Gouda	Assortiments de fromages
Dessert	Fruit de saison BIO 	Pot de glace	Cake marbré au chocolat du chef	Fruit de saison BIO 

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :	 Produit Bio	 Produit Local	 Produit Labellisé
------------------	--	--	--



Restaurant Scolaire de Nieulle sur Seudre

Menu du 13 au 17 octobre 2025

menu Végétarien

menu HALLOWEEN

	lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	jeudi 16 oct.	vendredi 17 oct.
Hors d'œuvre	Salade verte BIO fromagère aux croûtons, Vinaigrette 	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Butternut râpée au fromage blanc	Friand au fromage
Plat protidique	Filet de colin MSC, Sauce curry coco 	Chili sin carne pois BIO 	Sauté de bœuf aux olives	Sauté de poulet façon basquaise
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Riz BIO pilaf 	Carottes BIO braisées 	Haricots verts BIO 
Produit laitier	Saint Paulin	Bûchette au lait mélange	Brie	Yaourt sucré BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Tarte fine aux pommes	Petit fantôme craquant	Fruit de saison BIO 

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé