





<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**Vacances**

Lasagnes bolognaise	Filet de colin meunière frais			
***	Purée de courgettes			
Fromage fondu Président	Cantal AOC 			
Compote de pommes	Fruits de saison BIO 			



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Laitue iceberg Vinaigrette nature				Carottes râpées et dés d'emmental vinaigrette nature
Raviolis de volaille	Omelette nature BIO	Rôti de bœuf LR et jus	Pizza au fromage fraîche	Pavé de poisson mariné au thym et citron
***	Pommes rissolées	Chou fleur pommes de terre sauce mornay (béchamel, fromage)	Salade verte BIO vinaigrette nature	Haricots beurre (CE2) saveur soleil (basilic, oignons, ail)
	Fromage frais aux fruits	Gorgonzola	Yaourt bicouche LOCAL LBV à la myrtille	
Flan nappé au caramel	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Soupe de fraise à la menthe	Eclair chocolat

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

			Tomates Vinaigrette nature	
	Emincé de dinde LR sauce forestière	Sauté de veau LR sauce basilic	Calamars à la romaine 110%	Semoule BIO à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)
	Petits pois	Purée de brocolis	Pommes campagnardes et ketchup dosette	
	Cantal	Camembert BIO		Fromage frais aux fruits
	Fruits de saison ECORESPONSABLE	Crêpe moelleuse sucrée et confiture	Gélifié chocolat	Fruits de saison BIO



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

REPAS FROID

\*\*\*

\*\*\*



Melon jaune BIO

Carottes râpées et emmental cube  
Vinaigrette nature

Poulet rôti

Dahl de pois cassés et riz  
(cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe, brunoise de carottes jaunes et oranges)

Rôti de veau LR froid  
et mayonnaise

Penne sauce carbonara (porc)  
\*Penne sauce carbonara à la dinde

Filet de lieu noir frais sauce lombarde  
(tomate, herbes, ail, crème, oignons, épices douces)

Pommes rissolées et ketchup

Taboulé maison et Salade  
d'haricots verts

et fromage râpé

Ratatouille et blé (50/50)

Brie BIO

Fraidou

Yaourt nature BIO   
et sucre

et fromage râpé

Fruits de saison

Compote de pommes BIO

Fruits de saison RUP

Mousse au chocolat au lait

Cake framboise spéculoos



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine  
Française



Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## REPAS GREC

LE JOUR DU Végé

	 Salade de tortis au pesto (basilic)	Salade tomate et brebis vinaigrette		Courgettes râpées et vinaigrette et cubes d'emmental
Sauté de bœuf LR  sauce charcutière (tomate, cornichon)	Aiguillette de colin meunière et citron	Emincé de dinde LR sauce olives	Chili con carne DURABLE	Omelette BIO
Frites	Courgettes sauce béchamel	Pommes rissolées	Riz créole IGP	Haricots verts saveur soleil
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé BIO		Tomme BIO	
Pastèque BIO		Ile flottante	Fruits de saison RUP (Banane)	Roulé chocolat



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Spécialité du chef



Label Rouge



Viande d'origine Française



# Menu

Du 10 au 14 juin 2024



VILLE DE NANDY  
MATERNELLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature	Melon	 Carottes râpées et emmental cube Vinaigrette nature	
 Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)	Escalope de porc LR au jus * Escalope de poulet LR au jus	Hot dog et ketchup maison (saucisse de francfort LR) *Knack de volaille	Rôti de bœuf LR et ketchup	Croustillant de poisson (Fish and chips)
	Lentilles	Chips	Petits pois saveur jardin	 Epinards béchamel et pommes de terre BIO
Edam BIO	***	 Yaourt nature et sucre BIO LOCAL		Comté
Fruits de saison	Liégeois chocolat		 Moelleux myrtille citron	Fruit de saison BIO



# Menu

Du 17 au 21 juin 2024



VILLE DE NANDY  
MATERNELLES

LUNDI













MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Pizza fromage	 <b>tomates BIO et vinaigrette</b> Vinaigrette	 Concombres et maïs BIO et emmental cube vinaigrette	<p>LE JOUR DU </p>	
 <b>Escalope de poulet LR froide et mayonnaise</b>	 <b>Filet de lieu noir frais</b> <b>sauce nantua</b> (oignon, ail, tomate, maquereaux, crème)	Sauté de bœuf LR  sauce curry		 Colin mariné thym et citron
<b>Haricots beurre (CE2) ciboulette</b>	Purée de carottes	 <b>Semoule BIO</b>		<b>Riz aux petits pois BIO</b> 
				<b>Yaourt aromatisé BIO</b>  à la vanille
Fruits de saison	 <b>Yaourt bicouche à la mangue LOCAL</b>	Compote pomme abricot		<b>Fruits de saison BIO</b>  <b>Beignet chocolat</b>



**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**       **VENDREDI**

LE JOUR DU Végé

LE RÉGAL  
ESTIVAL  
DU CHEF

	Tomates vinaigrette Vinaigrette nature	Salade de pommes de terre à l'échalote et mimolette cube	Concombre à la crème ciboulette et dés d'emmental	
Filet de limande meunière	Pépinettes à la basque (oignons, poivrons, tomates, œuf brouillés)	Escalope de dinde LR  sauce aux haricots rouges	Cheeseburger	Rôti de bœuf LR froid et mayonnaise
Printanière de légumes		Aubergines sauce provençale	Frites friteuse	Carottes CE 2 vichy
Gouda	Yaourt nature BIO et sucre		Mister freeze	Camembert
Fruit de saison		Fruit de saison	Mister freeze	Clafoutis aux cerises

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS FROID

	<p>Houmous aux pois chiches (épices garam masala, carotte, poivrons)</p>	<p>Concombres vinaigrette et cube d'emmental</p>	<p>Tomate et mozzarella Vinaigrette</p>	
<p>Chicken wings LR </p>	<p>Bouchées de blé et sauce fraicheur</p>	<p>Sauté de bœuf LR  sauce dijonnaise (moutarde)</p>	<p>Jambon de Paris LR  *blanc de poulet</p>	<p>Pavé de merlu sauce bouillabaisse (tomate, soupe de poisson)</p>
<p>Pommes rissolées et ketchup</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Chou fleur BIO saveur soleil  (basilic, oignons, ail)</p>	<p>Chips et macédoine mayonnaise</p>	<p>Gratin de piperade (piperade et macaronis)</p>
<p>Pont l'évêque AOC </p>	<p>Yaourt aromatisé à la banane BIO </p>			<p>Fromage fondu président</p>
<p>Fruits de saison BIO </p>		<p>Eclair chocolat</p>	<p>Crêpe sucrée à la confiture ou miel</p>	<p>Pastèque BIO </p>

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée