

# MENUS NESLES



SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Colin meunière	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Cordon bleu
	Purée	Carottes au jus	Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Chantailou	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
Pâtisserie	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
<b>VG</b> : Lasagnes végétarienne (PC)	<b>VG</b> : Pané fromager	<b>VG</b> : Boulettes végétales		<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>VG</b> : Œufs durs

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS NESLES



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Mortadelle*	Accras de poisson	Carottes râpées 	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin d'épinards 	Riz	Ratatouille et pommes de terre 	Ebly aux petits légumes	Tortis 
Fromage blanc sucré	Brie 	Fourme d'Ambert 	Tomme blanche	Yaourt sucré
Gaufre 	Fruit de saison 	Far breton aux poires 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 
	S/P: Galantine de volaille VG: Pastèque / Boulettes de sarrasin	VG: Nuggets de fromage / Omelette	VG: Pané de blé fromage et épinards	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Sauce à l'Hongroise:** Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf  
**Taboulé:** Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

VG: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

## MENUS NESLES



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Pâté en croute*	Salade Grecque	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (PC) 	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)  	Steak haché et ketchup  	Pépites de colin aux trois céréales 
Fromage frais aromatisé 	Boulghour à la tomate	Vache qui rit 	Coquillettes	Rôsti aux légumes
Galette bretonne 	Pointe de brie	Quatre-quarts aux pralines roses 	Pont l'évêque 	Chanteneige
	Fruit de saison 	<b>S/P:</b> Pâté en croute de volaille <b>VG:</b> Céleri rémoulade / Lasagnes végétarienne (PC)	Compote pommes fraises 	Banane
	<b>VG:</b> Bâtonnets mozzarella		<b>VG:</b> Falafel en sauce	<b>VG:</b> Pané de blé fromage épinards

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Salade Grecque:** Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS NESLES



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux poireaux	Melon vert	Samoussa aux légumes	 <p><b>REPAS AUTOMNE</b></p>	Salade coleslaw  
Paupiette de lapin aux olives	Fish and chips (PC) 	Boulettes végétales		Palette de porc à la diable*
Gratin de blettes	Fromage frais aromatisé	Pâtes à la primavera		Beignets de salsifis
Carré de l'Est	Fruit de saison 	Cantal 		Buchette
Fruit de saison	Fruit de saison 	Tarte au flan 		Compotes de pommes 
<b>VG</b> : Pané de blé tomate mozzarella	<b>VG</b> : Nuggets de fromage		<b>S/P</b> : Rôti de dinde à la diable <b>VG</b> : Omelette	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Salade coleslaw** : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS NESLES



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne*	Salade laitue	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons	Bœuf aux carottes (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Haricots plats à la tomate	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Saint-Paulin	Tomme des Pyrénées	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Liégeois chocolat
<b>VG</b> : Pané de blé tomate mozzarella	<b>VG</b> : Falafel en sauce	<b>S/P</b> : Pâté de volaille / Pizza au fromage <b>VG</b> : Feuilleté au fromage / Pizza au fromage		<b>VG</b> : Pané de blé fromage épinards



## INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande      S/P: Sans Porc      VG : Végétarien  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc

# MENUS NESLES



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Tomates vinaigrette
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Chou fleur	Mimolette
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Fromage ovale	Fruit de saison
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Fruit de saison	
<b>VG</b> : Boulettes de sarrasin		<b>S/P</b> : Roulade de volaille / Poulet rôti <b>VG</b> : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella	<b>VG</b> : Salade piémontaise sans viande / Omelette	<b>VG</b> : Hachis parmentier végétal

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade piémontaise** : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

- S/V: Sans Viande      S/P: Sans Porc      VG: Végétarien  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENUS NESLES



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENUS NESLES



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de veau marengo Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée 	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	<b>VG</b> : Falafel en sauce	<b>VG</b> : Pané fromager	<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>VG</b> : Tarte au fromage / Boulettes sarrasin	<b>VG</b> : Nuggets de fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade croquante** : Radis, carottes, céleri

**Sauce marengo** : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

**Salade de pâtes** : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS NESLES



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Bœuf aux carottes (PC)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>VG</b> : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Petits pois </p> <p>Camembert</p> <p>Crème vanille</p> <p><b>VG</b> : Nuggets de fromage</p>	<p>Choux rouge aux pommes  </p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Riz</p> <p>Cantadou</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p> <p><b>VG</b> : Œuf dur</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p>	 <p><b>REPAS HALLOWEEN</b></p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Taboulé** : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

- S/V: Sans Viande                      S/P: Sans Porc                      VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc