

MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Maïs au thon	Pâté de tête*	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Cordon bleu	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thai	Parmentier végétarien (pc)	Merguez grillées
Pommes vapeurs	Macaroni	Ebly au beurre		Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat
VG : Pané fromager	S/P : Roulade de volaille VG : Maïs au thon / Bâtonnets mozzarella	S/P : Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) VG : Salade domino / Omelette		VG : Tarte tomate chèvre / Pané 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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron		Salade de pâtes au pesto	Concombre bulgare	Crêpe au fromage
Rôti de porc au miel*		Sauté de dinde à la moutarde	Chili végétarien (PC)	Quenelles de brochet Nantua
Pommes sautées		Beignets de brocolis		Poêlée de légumes
Brebicrème		Petit suisse aromatisé	Emmental	Buchette
Fruit de saison		Fruit de saison	Eclair au chocolat 	Flan chocolat
S/P: Rôti de dinde au miel VG: Falafel à la tomate		VG : Omelette		VG : Pané de blé tomates mozzarella

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

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans porc VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Endives aux poires	Salade de riz niçois	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Paupiette de dinde aux champignons	Filet de lieu beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Semoule		Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Chaurice	Gouda	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Brownies	Compote pommes-coings
VG : Nuggets de fromage	VG : Omelette	S/P : Cassoulet au poulet (PC) VG : Boulettes de sarrasin		VG : Croustillant au 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 de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Quiche*	Salade de montagne 	Salade verte 	Chou rouge aux pommes 
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales 	Chipolatas aux herbes* 	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Petits pois-carottes	Chou-fleur et brocolis	Pommes röstis		Beignets de chou-fleur
Saint-Nectaire	Gouda	Maroilles 	Edam	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat	Panacotta coulis de fruits 	Pastel De Nata	Fruit de saison
VG : Boulettes de sarrasin	S/P : Tarte au fromage / Pâté de volaille VG : Tarte au fromage /Omelette	S/P : Saucisses de volaille aux herbes VG : Pané fromager		S/P : Jambon de dinde aux petits légumes VG : Pané blé tomates mozzarella

 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 montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

S/P : Sans porc **VG** : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Flammekueche*	Pâté en croute de volaille	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Crêpinette au jus*	Filet de colin sauce provençale 	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits 	Petit moulé	Cocos mijotés 	Röstis aux légumes 	Petits pois à l'anglaise
Palet breton 	Fruit de saison 	Bleu 	Brie	Kiri
		Tarte au flan 	Banane	Compote de pommes 
	VG: Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée VG : Friand au fromage / Pané blé fromage épinards	VG : Salade surprise / Pané fromager	VG : 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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC)	Filet de merlu à la tomate	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Camembert	Fromage frais	Gratin Dauphinois	Pommes au four
Cookie	Compote de pommes-abricots	Banane sauce chocolat	Vache qui rit	Emmental
	VG: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Rôti de dinde aux lentilles (PC) VG: Pizza au fromage / Bâtonnets mozzarella	VG: Concombres vinaigrette / Omelette	Crème dessert chocolat
				VG: Pané fromager

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:

Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/P: Sans Porc

VG: Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	Fromage frais sucré		Croc'lait
Fruit de saison		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille VG : Salade verte / Pané blé fromage épinards		S/P : Saucisse de volaille VG : Falafel en sauce		VG : 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:

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