

# MENU NESLES LUMIGNY



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
<b>S/V:</b> Poisson pané <b>V :</b> Croquant au fromage	<b>S/V:</b> Marmite de poisson <b>V :</b> Œuf dur mayo / Boulettes de sarrazin	<b>S/V:</b> Feuilleté de poisson beurre blanc <b>V :</b> Pané de blé fromage épinards		<b>S/P:</b> Roulade de volaille

-  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

# MENU NESLES LUMIGNY



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pâté de compagne*	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Gratin d'endives	Kiri	Pommes vapeur
	Compote biscuitée	Bleu	Banane	Coulommiers
		Gâteau au chocolat		Cookies aux pépites de chocolat
		S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Pané fromager V: Salade de pâtes / Pané fromager	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce V: Falafel en sauce	V: Omelette

- 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 pâtes:** Pâtes, tomates, maïs






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




# MENU NESLES LUMIGNY



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage ovale
Fruit de saison 		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson V : Pané de blé tomate mozzarella		S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin V : Tomate / boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson / Poisson en sauce V : Lasagnes végétariennes	S/V: Salade piémontaise sans viande V : Piémontaise sans viande / Omelette


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




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

- \* Plat contenant du porc

# MENU NESLES LUMIGNY



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*	Macédoine vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Bœuf bourguignon (pc) 	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards 	Haricots plats à la tomate 	Gouda	Petit suisse sucré	Pommes de terre au four
Pont l'évêque 	Yaourt à boire	Far breton aux poires 	Fruit de saison 	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage /Poisson meunière S/V: Pizza au fromage		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella V : Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce V : Tarte au fromage/Falafel en sauce			V : 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 de cœur de palmiers:** Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs  
**Chou blanc à la japonaise:** Chou blanc, sésame, soja, sucre roux








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



# MENU NESLES LUMIGNY



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade fleurette	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Taboulé
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Petit moulé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Panacotta coulis de fruits 		Fruit de saison
<b>S/P:</b> Poulet rôti <b>S/V:</b> Poisson en sauce <b>V :</b> Nuugets fromage	<b>V :</b> Lasagnes végétariennes	<b>S/V:</b> Boulettes de sarrasin <b>V :</b> Boulettes de sarrasin		<b>S/V:</b> Poisson aux olives <b>V :</b> Taboulé / Pané fromager

-  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 fleurette:** Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

**S/P:** Sans Porc

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





- \* Plat contenant du porc




# MENU NESLES LUMIGNY




SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulettes d'agneau à la marocaine	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Boulghour au beurre	Gratin d'aubergines	Ratatouille	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Livarot 	Cheddar	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	Fruit de saison	Crème dessert pistache	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce V : Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce V : Tarte au fromage / Omelette	S/V: Batonnets mozzarella V : Batonnets mozzarella	V : Pané de blé tomate mozzarella


 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/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc




# MENU NESLES LUMIGNY




SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p style="text-align: center;"><b>REPAS DE NOËL</b></p> 	Potage
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger 		Pavé de colin à la tomate 
Carottes au jus	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche				Carré de l'Est
<u>Crème dessert chocolat</u>	Banane sauce chocolat 	<u>Donuts</u>		<u>Fruit de saison</u> 
S/V: Poisson pané V : Taboulé / Boulettes de sarrasin		S/V: Fish burger V : Nuggets fromage		V : Falafel sauce tomate


 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

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU NESLES LUMIGNY



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
	s/v : Nuggets poisson V : Nuggets fromage		V : Pané fromager	S/V: Poisson mariné V : Pané de blé fromage épinards

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

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

- \* Plat contenant du porc






# MENU NESLES LUMIGNY



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p> 		
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière			
	Carottes au jus			
Samos	Carré frais			
Fruit de saison	Compote de pommes abricots			
S/V: Lasagnes végétarienne v : Lasagnes végétarienne	 V : Boulettes de sarrasin			

 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/P: Sans Porc

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