



















MENUS Ecole NESLES Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI - ECOLES
	 <p>Salade de concombres</p> <p>Tomate farcie veggi 's Riz</p> <p>Kiri  Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Spaghetti</p> <p>Cantal </p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> VG : Boulettes de sarrasin</p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de légumes VG : Terrine de légumes / Pané de blé tomates épinard</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NESLES Semaine du 09 au 13 janvier 2023










LUNDI	MARDI
<p>Riz antibois</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> VG : Salade de riz / Pané fromager</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde au thym VG : Falafel en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Livarot </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille VG : Endives aux poires / Omelette au fromage</p>	 <p>Betteraves mimosa</p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Chocolat Liégeois </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p> <p><u>Substitution</u> VG: Nuggets de fromage</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Riz antibois</u> : riz, concombres, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NESLES










Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce forestière</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG: Omelette</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> <p>VG : Salade de crudités / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p> <p>VG : Salade de pâtes / Lasagnes végétarienne (pc)</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Parmentier aux légumes</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p>	<p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NESLES Semaine du 23 au 27 janvier 2023













LUNDI	MARDI
 <p><i>Nouvel An Chinois</i></p> <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Pâtisserie</p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Sauté de poulet sauce asiatique <i>VG</i> : Nems aux légumes / Pané fromage épinards</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Burger de veau</p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>VG</i> : Bâtonnets de mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>VG</i> : Terrine de légumes / Falafel en sauce</p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Haricots verts </p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>VG</i>: Omelette</p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements
















MENUS Ecole NESLES

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> VG : Omelette</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet au poulet VG : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Emmental</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Crêpe au fromage VG : Crêpe au fromage / Boulettes de sarrasin</p> <p>C'est la Chandeleur </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards</p> <p>Sauce mornay (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements













MENUS Ecole NESLES Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (carottes et pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Tomate mimosa</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG: Pané fromager</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P: Saucisses de volaille</p> <p>VG: Falafel en sauce</p>	 <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDEDI	INFORMATIONS
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG: Friand au fromage / Nuggets de fromage</p>	<p><u>Haricots verts niçois</u>: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NESLES Semaine du 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de tortis napolitaine</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG : Pané de blé fromage épinards</p>	 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré  Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Endives  au jambon* (pc) </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Endives au jambon de dinde VG : Pané fromager</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG : Falafel en sauce</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Omelette</p>	<p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u>Salade alsacienne*</u> : Choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements


















MENUS - Centre de loisirs NESLES Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons)</p> <p>Sauté de poulet sauce diable</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG: Potage / Nuggets de fromage</p>	 <p>Betteraves </p> <p>mimosa</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte au flan </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Merguez grillées </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>SP: Tarte au fromage</p> <p>VG: Tarte au fromage / Omelette au fromage</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Parmentier de poissons (pc)  </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG: Lasagnes végétariennes (pc)</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Boulettes de bœuf mironton  </p> <p>Ebly aux légumes</p> <p>Buchette</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>VG: Boulettes de sarrasin</p>	<p><u>Sauce diable</u> : tomates, oignons, sucre.</p> <p><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Centre de loisirs NESLES Semaine du 27 février au 03 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade parisienne Saucisson sec* Paupiette de dinde au jus Blanc de poulet au velouté de tomate Carottes au beurre  Gratin de potiron Camembert  Fromage fouetté Kiwi Fruits au sirop <u>Substitution</u> S/P : Terrine de poisson VG: Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Carottes râpées  Cheeseburger  Frites Donuts <u>Substitution</u> VG: Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse Salade de cœurs d'artichauts Boulettes d'agneau aux herbes Bœuf aux olives  Gratin de salsifis Semoule  Cheddar Bleu  Orange Mousse au chocolat  <u>Substitution</u> VG: Falafel en sauce</p>	<p>Chou rouge aux pommes  Tomates vinaigrette Poisson meunière Filet de colin façon papillote  Pommes vapeur Riz Petit suisse aux fruits  Six de Savoie Poire  Crème dessert pistache <u>Substitution</u> VG: Pané fromager</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Croustillants de mozzarella Omelette basquaise Pommes rissolées  Banane </p>	<p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomates, maïs, jambon de dinde</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

