



Ville de Nieppe

Déjeuners de la semaine du 04 au 08 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes rapées (atelier du Lobel), vinaigrette aux agrumes 	Ceufs au thon 	Concombres Bulgares BIO 	Céleri au curry BIO 	Betterave rouges à la fête, vinaigrette à l'échalote
Plats et garnitures	Sauté de boeuf "Fagoo" Pomme de terre "savary" et petits pois carottes 	Chili sin carne (maïs, haricots rouges, tomates, poivrons) Riz BIO 	Aiguillettes de poulet "Lionor" Semoule BIO et légumes couscous BIO 	Carbonara de poisson frais MSC aux crevettes et légumes frais Pâtes BIO 	Jambon "Fagoo" sauce poivre (à part) Purée de pomme de terre fraîche et salade verte
Desserts/laitage	Yaourt fermier 	Pommes BIO 	Crème spéculoos maison 	Tomme de Cambrai 	Banane



Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



Ville Nieppe

Déjeuners de la semaine du 11 au 15 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade coleslaw à la Mozzarella 	Cocktail de crevettes au pamplemousse 	Duo melon et pastèque 	Feuilleté au tomates BIO moutarde 	Pêche au thon
Plats et garnitures	Cordon bleu de volaille long grain et verts à l'ail Riz haricots 	Lasagnes aux légumes BIO et lentilles BIO gratinée à l'Emmental BIO Feuille de chêne et vinaigrette maison 	Poisson frais du marché MSC Pommes vapeurs et courgettes fraîches 	Hachis parmentier de bœuf BIO façon bolognaise Purée de pomme de terre Savary et carottes BIO, salade d'endives 	Sauté de porc au paprika "Fagoo" Semoule BIO et gratin de courgettes fraîches BIO
Desserts/laitage	Liégeois au chocolat "billon" 	Cake au chocolat 	Pomme BIO 	Fromage de Bergues 	Nectarine



Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



Ville de Nièpe

Déjeuners de la semaine du 18 au 22 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pomme de terre BIO au fromage BIO   	 Salade verte composée 	Pâté en croute	Courgettes rapées BIO au fromage blanc BIO   	Duo de tomates, Emmental, concombres, vinaigrette maison 
Plats et garnitures	Sauté de veau aux légumes BIO et Riz BIO   	Burger de veau (haché de veau) Semoule BIO et ratatouille à la Niçoise  	Goulash de bœuf "Fagoo" Tagliatelles aux légumes et salade composée   	Nuggets de poissons ou poisson frais Pomme de terre vapeur "Savary" et poireaux à la béchamel   	Gratin de pâtes BIO à la béchamel, gratiné aux fromages BIO  
Desserts/laitage	Salade de fruits frais 	Sablé de Wissant  	Yaourts aux fruits 	Pomme BIO   	Pain perdu sauce chocolat  



Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins








Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



Ville de Nièpe

Déjeuners de la semaine du 25 au 29 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri BIO au cumin en rémoulade    	Macédoine de légumes mimosa 	Salade d'agrumes 	Quiche aux fromages 	Tomates Mozzarella 
Plats et garnitures	Sauté de porc "Fagoo" sauce forestière Semoule et carottes BIO en rondelle    	Poisson frais du marché MSC Pâtes locales BIO et tian légumes BIO    	Bœuf Bourguignon "Fagoo" Riz et duo de carottes   	Parmentier de lentilles BIO et carottes BIO Salade verte BIO et vinaigrette maison   	Filet de poulet "Lionor" Pomme de terre quartier Savary façon potatoes + ketchup   
Desserts/laitage	Fleur d'Audreselles  	Pommes BIO   	Compote de poires 	Tarte au chocolat 	Mousse ananas 



Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



Ville de Nieppe

Déjeuners de la semaine du 02 au 06 octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves rouges BIO mimosa et mimolette 	Concombre à la crème 	Pizza Margarita	Salami et salade verte 	Céleri BIO au fromage BIO
Plats et garnitures	Cordon bleu de volaille Riz BIO et gratin de poireaux 	Bœuf "Fagoo" aux carottes fraîches Penne BIO 	Sauté de volaille "Lionor" au paprika frite au four, salade et vinaigrette maison 	Poisson frais du marché MSC Riz BIO et haricots verts 	Légumes couscous aux pois chiches Boulgour BIO
Desserts/laitage	Raisin	Maroilles AOP 	Pomme BIO 	Yaourt fermier 	Mousse spéculoos



Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



Ville de Nieppe

Déjeuners de la semaine du 09 au 13 octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de tomates à la Mozzarella, vinaigrette maison 	Courgettes rapées 	Betteraves rouges vinaigrette 	Asperges et salade 	Carottes râties BIO à la féta IGP
Plats et garnitures	Sauté de veau à la provençale Pommes sautées et tomate Provençale 	Poisson frais du marché MSC Riz BIO et haricots verts à la crème BIO 	Dinde "Lionor" au curry Semoule et ratatouille Niçoise aux légumes BIO 	Boulette de veau sauce tomate Pâtes et carottes BIO 	Lasagnes aux lentilles BIO et légumes BIO Salade et vinaigrette maison
Desserts/laitage	Salade de fruits fraîche 	Pudding chocolat aux œuf BIO 	Poire locale BIO 	Tarte au citron 	Le vieux lille



Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement