



Ville de Nieppes

Déjeuners du 01 au 03 septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées					Salade de tomates et asperges	Macédoine de légumes	Pêche au thon
Plats et garnitures					Coquille de poisson, riz et fondue de poireaux	Palette à la diable, pâtes et flan de légumes	Rôti de porc sauce fromagère, pommes boulangère et salade verte vinaigrette
Produits laitiers					Brie	Maroilles	Saint Paulin
Desserts (maison)					Crème praliné	Salade de fruits	Chou à la crème



Produit français



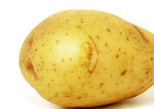
Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins









































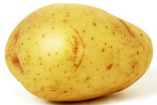

Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



Ville de Nieppe

Déjeuners de la semaine du 11 au 17 septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Entrées</b>	Salade coleslaw à la Mozzarella   	Cocktail de crevettes au pamplemousse 	Duo melon et pastèque 	Feuilleté au tomates BIO moutarde  	Pêche au thon 	Potage de légumes	Assiette anglaise
<b>Plats et garnitures</b>	Cordon bleu de volaille long grain et riz haricots verts à l'ail  	Lasagnes de Bœuf gratinées à l'emmental BIO, feuilles de chènes et vinaigrette maison    	Poisson frais du marché MSC Pommes vapeurs et cougettes 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   	Escalope de porc sauce charcutière, pâtes et haricots verts à l'ail	Poulet rôti, gratin dauphinois et salade verte
<b>Produits laitiers</b>	Emmental	Vache qui rit	Coulommiers	Fromage de Bergues	Cotentin	Comté	Saint Paulin
<b>Desserts (maison)</b>	Liégeois au chocolat "billon"  	Cake au chocolat 	Pomme BIO   	Yaourt de la ferme d'Ancolie  	Nectarine 	Salade de fruits frais	Eclair au 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

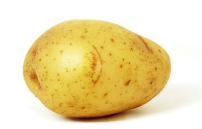


Ville de Nieppes

Déjeuners de la semaine du 18 au 24 septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Entrées</b>	Salade de pomme de terre BIO au fromage BIO   	Salade verte composée 	Pâté en croûte	Courgettes rapées BIO au fromage blanc BIO   	Duo de tomates, Emmental, concombres, vinaigrette maison 	Potage maison	Rosette et cornichons avec salade
<b>Plats et garnitures</b>	Sauté de veau aux légumes BIO au 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   	poisson frais Pomme de terre vapeur "Savary" et poireaux à la béchamel   	Escalope de volaille à la forestière, pâtes et poêlée de champignons  	Rougail saucisses, lentilles et carottes	Lapin aux pruneaux, pommes de terre rôties et petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	Emmental	Sablé de Wissant	Morbier	Camembert	Brie	Morbier	Maroilles
<b>Desserts (maison)</b>	Salade de fruits frais 	Liégeois vanille Produit français 	Yaourts aux fruits Produit bio 	Pomme BIO Produit local 	Pain perdu sauce chocolat Préparé par nos soins 	Salade de fruits frais	Paris Brest



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

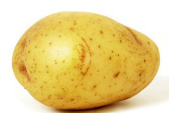


Ville de Nieppes

Déjeuners de la semaine du 25 au 01 octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Entrées</b>	Céleri BIO au cumin en rémoulade 	Macédoine de légumes mimosa 	Salade d'agrumes 	Quiche aux fromages 	Tomates Mozzarella 	Potage de légumes	Saucisson à l'ail
<b>Plats et garnitures</b>	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 	Hachis parmentier maison, salade verte BIO et vinaigrette maison 	Filet de poulet "Lionor" Pomme de terre quartier Savary façon pommes + ketchup 	Couscous (viande, semoule et légumes couscous)	Coq au vin, gratin dauphinois et salade verte
<b>Produits laitiers</b>	Fleur d'Audreselles 	Mimolette	Camembert	Tomme Blanche	Bleu	Brie	Morbier
<b>Desserts (maison)</b>	Yaourt de la ferme d'Ancolie 	Pommes BIO 	Compote de poires 	Tarte au chocolat 	Mousse ananas 	Salade de fruits maison	Tarte aux pommes



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



Ville de Nieppes

Déjeuners de la semaine du 02 au 08 octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Entrées</b>	Betteraves rouges BIO mimosa et mimolette 	Concombre à la crème 	Pizza Margarita	Salami et salade verte 	Céleri BIO au fromage BIO 	Potage maison	Ouef à la russe et salade verte
<b>Plats et garnitures</b>	Escalope de volaille Riz BIO et gratin de poireaux 	Bœuf "Fagoo" aux carottes fraîches Penne BIO 	Sauté de volaille "Lionor" au paprika Pommes de terre aux herbes de provence, salade et vinaigrette maison 	Poisson frais du marché MSC Riz BIO et haricots verts 	Choucroute 	Côte de porc à la moutarde, purée de pommes de terre brocolis	Emincé de poulet forestier, pennes et champignons à la crème
<b>Produits laitiers</b>	Gouda	Maroilles AOP 	Camembert	Fromage à tartiner	Mimolette	Gouda	Brest Bleu
<b>Desserts (maison)</b>	Raisin 	Crème dessert vanille Produit français 	Pomme BIO Produit bio 	Yaourt fermier Produit local 	Mousse spéculoos Préparé par nos soins 	Salade de fruits 	Tarte aux chocolat 



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 15 octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Entrées</b>	Salade de tomates à la Mozzarella, vinaigrette maison 	Courgettes rapées 	Betteraves rouges vinaigrette 	Asperges et salade 	Carottes râpées BIO à la fêta IGP 	Velouté de légumes	Rillettes et cornichons avec sa salade
<b>Plats et garnitures</b>	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 	Petit salé et lentilles BIO, carottes 	Colombo de porc, riz pilaf et ses petits légumes	Rôti de bœuf sauce poivre, pommes de terre et haricots verts
<b>Produits laitiers</b>	Vache picon	Bleu	Camembert	Cantal	Vieux Lille 	Saint Paulin	Gouda
<b>Desserts (maison)</b>	Salade de fruits fraîche 	Pudding chocolat aux œuf BIO 	Poire locale BIO 	Tarte au citron 	Fromage blanc sucré Préparé par nos soins 	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille
		Produit français 	Produit bio 	Produit local 			



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