

# Menu du MIDI : 09/02/2026 au 13/02/2026



Agro Campus Nîmes Rodilhan Marie Durand	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée 1</b> 	Salade de lentilles (BIO) saucisses	Coleslaw	Endives oignons frits	Salade avocat,maïs,carottes	Choux façon Asiatique
<b>Entrée 2</b> 	Céleri (BIO)	Concombre à la crème (BIO)	Salade de riz (BIO/IGP)	Taboulé	Macédoine de légumes
<b>Entrée 3</b> 	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
<b>Viande</b> 	Sauté de poulet Provençal (Occitanie)	Côte de porc sauce charcutière (HVE Aveyron)	Boeuf champignons crème (BIO Occitanie)	Cuisse de poulet (Occitanie)	Boule Boeuf sauce Moutarde
<b>Poisson</b> 	Saumon en persillade	Truite aux amandes	Merlu sauce citron	Lamelles d'encornet au pesto	Poisson pané
<b>Végétal</b> 	Quenelle béchamel	Steak de soja	Emincé végétal aux champignons	Crêpes champignons	
<b>Féculent</b> 	Riz de Camargue (IGP/BIO)	Pommes de terre grenaille	Semoule	Pommes dauphines	Ebly
<b>Légumes</b> 	Choux frisé/champignons	Duo de choux	Gratin d'épinard	Choux de Bruxelles	Haricots verts
<b>Produits laitiers</b> 	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO)	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO)	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO)	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO)	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO)
<b>Fruits ou Desserts</b> 	Pommes/orange (BIO)	Tarte choco Paris-Brest	Pommes/kiwi (BIO/07)	Pommes/Banane (BIO)	Pommes/Mandarine (BIO)



# Menu du SOIR : 09/02/2026 au 09/02/2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Entrée 1	 Carottes râpées (BIO)	Pâté en croute	Œuf mayonnaise	
 Entrée 2	Sardines	Pâté de campagne Roulé de surimi	Salade verte composée	
 Viande		Salade verte		
 Poisson	Carbo	Palette à la diable	Sauté de porc aux oignons grelot (HVE Aveyron)	Croque-monsieur
 Féculent	Saumon	Truite	Merlu sauce citron	Croque-fromage
 Légumes	Coquillettes	Purée	Riz (IGP/BIO) 	Pennes aux pesto
 Produits laitiers				
 Fruits ou Desserts	Fromages	Yaourt (BIO) 	Fromages	Yaourt (BIO) 
	Pommes/kiwi (BIO) 	Beignet framboise/chocolat	Oreillons de pêches/tranche d'ananas	Pommes/banane (BIO) 