

Menu du MIDI : 16/02/2026 au 20/02/2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Entrée 1	Coleslaw	Nems Poulet	Duo chou rouge/chou blanc(BIO GARD/HVE)	Oeufs Mayonnaise	
 Entrée 2	Concombres (BIO) 	Nems crevettes	Champignons fines herbes fromage frais	Avocats surimi	
 Entrée 3	Salade verte (BIO GARD) 	Samoussa légumes 	Salade verte (BIO GARD) 	Salade verte (BIO GARD) 	Salade verte (BIO GARD)
 Viande	Gardianne (AOC/BIO) 	Porc au caramel (HVE)	Pilon de poulet (Occitanie)	Rôti de veau (occitanie)	Cordon bleu
 Poisson	Sèche Sétoise (IGP)	Crevettes sautées	Coeur de merlu	Tomato fish	Poisson pané
 Végétal	Œuf béchamel	Nouilles sautées	Crousty fromage	Nuggets de blé	
 Féculent	Coquillettes 	Riz Cantonais (BIO GARD)	Tagliatelle aux pesto	frites/rösti	Purée
 Légumes	Brocolis (BIO GARD) 	Duo carottes/champignons noirs	Epinard à la crème (BIO GARD)	Haricots beurre persillé	Poireaux en gratin
 Produits laitiers	Fromage/yaourt (IGP/AOP/BIO) 	Fromage/yaourt (IGP/AOP/BIO) 	Fromage/yaourt (IGP/AOP/BIO) 	Fromage/yaourt (IGP/AOP/BIO) 	Fromage/yaourt (IGP/AOP/BIO)
 Fruits ou Desserts	Pomme/orange (Bio) 	Beignet pomme/beignet banane	Pomme/banane (BIO) 	Tiramisu en bande/moelleux au chocolat	Pomme/Poire (BIO)



Menu du SOIR : 16/02/2026 au 19/02/2026



 Agro Campus Nîmes Rodilhan Marie Durand	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Entrée 1	Pois chiche au cumin	Salade Ebly	Macédoine de légumes	Salade de haricots verts
 Entrée 2	Céleri rémoulade	Pomelos	Sardines	Carottes/maïs
 Viande				
 Poisson	Filet de poulet miel moutarde (occitanie)	Hachis parmentier	Sauté de dinde Mandarin (HVE)	Ravioli viande
 Féculent	Seiche Sétoise (IGP)	Hachis poisson	Coeur de merlu	Tortellini ricotta
 Légumes	Ebly		Semoule	
 Produits laitiers	Brocolis (BIO GARD) 	Duo de carottes/champignons noir	Epinards à la crème (BIO GARD) 	Haricots beurre persillés
 Fruits ou Desserts	fromage	Yaourt (BIO) 	Perle de lait	fromage
	pomme/kiwi (BIO) (07) 	pomme/orange (BIO) 	pomme/poire (BIO) 	pomme/banane (BIO) 

