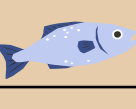


Menu du MIDI : 01/12/2025 au 05/12/2025

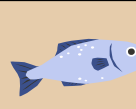


 Agro Campus Nîmes Rodilhan Marie Durand	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Entrée 1	Macédoine de légumes	Choux rouge cumin raisins secs	Concombre à la crème	Pâté en croûte	Sardines
 Entrée 2	Duo carottes râpées/maïs	Choux fleurs cumin amandes/noix	Céleri rémoulade	Rillettes	Pois chiches
 Entrée 3	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
 Viande	Jambalaya	Rôti de porc sauce tomate	Sauté de poulet garam masala	Sauté de mouton au miel et aux amandes	Poisson pané façon meunière
 Poisson	Jambalaya fruits de mer	Saumon sauce basilic	Lieu noir au curry	Eglefin miel cumin	
 Végétal	Jambalaya végétal	Egréné végétal façon bolognaise	Wrap végétal	Émincé végétal au cumin	
 Féculent		Farfalle	Ebly aux épices	Semoule	Torti
 Légumes	Duo champignons/petits pois	Epinards à la crème	Carottes curry/coco	Navets	Haricots verts
 Produits laitiers	 Fromage/yaourt (AOP/IGP/BIO)	 Fromage/yaourt (AOP/IGP/BIO)	 Fromage/yaourt (AOP/IGP/BIO)	 Fromage/yaourt (AOP/IGP/BIO)	 Fromage/yaourt (AOP/IGP/BIO)
 Fruits ou Desserts	Pomme/mandarine	Brownie crème Anglaise	Pomme/orange	Pomme/Banane	Pomme/Poire



Menu du SOIR : 01/12/2025 au 04/12/2025



 Agro Campus Nîmes Rodière Marie Durand	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Entrée 1	Chou blanc	Salade de riz	Oeufs mimosa	Avocats/thon/mayo
 Entrée 2	Carottes râpées	Betteraves rouges	Choux fleur	Coleslaw
 Entrée 3				
 Viande	Boeuf goulash	Chipolatas	Côtes de porc sauce charcutiere	Tartiflette
 Poisson	Poisson pané	Eglefin tomate basilic	Lieu noir	Tartiflette fromage
 Féculent	Penne	Polenta crémeuse au parmesan	Riz (Bio Gard) 	
 Légumes	Duo champignon/petits pois	Epinards à la crème	Carottes curry/coco	Epinards à la crème
 Produits laitiers	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt
 Fruits ou Desserts	Fromage blanc avec fruits rouges	Pomme/banane	Mousse au chocolat	Pomme/mandarine

