



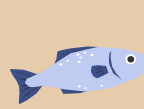












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Entrée 1	Céleri rémoulade	Endives	Concombre à la crème	Taboulé	Betteraves rouges
 Entrée 2	Pois chiche	Carottes râpées au cumin	Choux blanc	Choux rouge	Maquereaux
 Entrée 3	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
 Viande	Sauté de dinde à la Provençal	Couscous	Lasagnes	Cuisse de poulet	Cervelas Obernois
 Poisson	Lamelles de seiches en sauce tomate	Couscous poisson	Lasagnes au thon	Calamars à la Romaine	
 Végétale	Omelette mozzarella	Couscous végé	Lasagnes égrené végétale	Nugget's veggie	Crêpe aux champignons
 Féculent	Riz	Semoule		Pomme Dauphine	Purée
 Légumes	Choux de bruxelles		Haricots beurre	Gratin de choux fleur	
 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	Fruits	Fruits	Yaourt à la Grecque	Yaourt vanille Yaourt fraise	Fruits



Menu du SOIR : 08/12/2025 au 12/12/2025



 Agro Campus Nîmes Rodolphe Marie Durand	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Entrée 1	Sardines	Avocat crevettes mayonnaise	Salade de haricots verts	Quiche Lorraine
 Entrée 2	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Brocolis en salade	Quiche au fromage
 Entrée 3				Salade verte
 Viande	Hachis Parmentier	Croque monsieur	Escalope de dinde forestière	Sauté de porc au curry
 Poisson	Hachis brandade	Tarte au fromage	Coeur de merlu	Poisson
 Féculent		Coquillettes	Boulgours	Riz pilaf
 Légumes	Choux de bruxelles	Brocolis	Haricots beurre	Gratin de choux fleur
 Produits laitiers	Yaourt (Bio) 	Fromage	Yaourt (Bio) 	Fromage
 Fruits ou Desserts	Beignet chocolat/Framboise	Fruits	Fruits	Ile flottante

