MENU VILLE DE NANCY

SEMAINE 1 — Du 06 au 10 oct. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé BIO Colin d'Alaska pané riz soufflé *Omelette BIO sauce tomate* Petits pois - carottes Fromage fondu La Vaillotte nature BIO LcL Fruit de saison BIO*	Salade bulgare *(carotte, concombre)* Penne rigate BIO (pâtes) aux légumes et pois cassés Fournols Compote pommes BIO LCL - cerises	Macédoine BIO vinaigrette Aiguillette de poulet VF à l'estragon *Boulette de flageolets BIO sauce catalane* Riz créole Pont l'Evêque AOP Fruit de saison BIO	Férié	**Menu des enfants de l'école Boudonville** Tomates BIO vinaigrette Rôti de bœuf VF au jus *Nuggets à l'emmental* Pommes frites Fromage fondu Cancoillotte Milk-shake à la fraise

SEMAINE 2 — Du 13 au 17 oct. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO vinaigrette Garniture vol au vent *(dinde LR, quenelle)* *Sauce légumes pois cassés* Céréales BIO gourmandes Cantal AOP* Smoothie fraises - rhubarbes - pommes	Œuf dur mayonnaise Nuggets de blé Epinards à la béchamel Fromage de chèvre Fruit de saison BIO*	Chef de l'été Salade de lentilles à l'échalote Sauté de veau BIO au romarin *Quenelles sauce forestière* Carottes bâtonnets au jus Petit fromage frais Île flottante	**Londres** Coleslaw Poisson blanc meunière *Œuf dur BIO sauce mornay* Pommes de terre quartiers avec peau Cheddar Fromage blanc - coulis de fruits rouges et crumble	Salade verte vinaigrette Cake tomate - basilic - origan Salade de pâtes au curry et aux légumes Edam Fruit de saison BIO*

SEMAINE 3 — Du 20 au 24 oct. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Farfalles BIO LCL aux légumes du sud et fromage de brebis *(courgettes, ratatouille)* Fromage blanc BIO (indiv)* Smoothie crémeux à l'ananas	Salade fantaisie *(carotte, céleri, pomme, raisins secs)* Sauté de volaille LR sauce basquaise *Omelette sauce champignons* Purée courgettes - pommes de terre BIO Fromage frais Cotentin Purée pommes - poires BIO (indiv)	Betteraves BIO vinaigrette Rougail saucisse *(saucisse de Toulouse, tomate, oignon, curcuma)* *Saucisse végétale soja blé* Haricots blancs coco sauce tomate Emmental Fruit de saison LCL	Tomate BIO - mozzarella Lasagnes (bœuf) *Ravioli de légumes* Yaourt BIO LCL à la mangue	Salade de pâtes - poivrons vinaigrette classique Moules BIO à la crème *Boulettes de flageolets BIO sauce crème* Poêlée de légumes BIO Saint Nectaire AOP* Fruit de saison BIO*

SEMAINE 4 — Du 27 au 31 oct. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate BIO vinaigrette balsamique Sauté de boeuf sauce provençale *Galette de tofu BIO sauce provençale* Légumes façon tajine *(carottes, courgettes, navets)* Gouda Riz au lait	Macédoine BIO mayonnaise Colin d'Alaska sauce basquaise *Omelette BIO sauce basquaise* Petits pois Brie Fruit de saison BIO*	Concombre BIO à la crème de brebis et paprika Sauté de volaille LR au romarin *Emincé végétal blé et pois chiche sauce romarin* Fondue de poireaux Pont l'Evêque AOP Compote pommes BIO LCL - cerises	Férié	Pont

SEMAINE 5 — Du 02 au 06 nov. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO Penne rigate (pâtes) sauce tomate - lentilles vertes façon bolognaise et emmental râpé Fromage frais Petit moulé Fruit de saison BIO*	Carottes râpées BIO Colin d'Alaska sauce basilic *Boulettes de soja sauce basilic* Purée brocolis - pommes de terre BIO Yaourt nature BIO LCL* Smoothie pêches - pommes	Salade de pâtes - poivron vinaigrette classique Sauté de porc BBC LCL sauce aigre douce *Omelette BIO au fromage* Haricots verts BIO persillés Fromage blanc BIO (indiv) Fruit de saison LCL	Recettes végétales Concombre BIO à la crème ail et fines herbes Fajitas végétales aux haricots rouges - salade et sauce végétale Pommes de terre quartiers avec peau Cantal AOP* Compote de poires BIO LCL (indiv)	**Marché de nos régions** Melon charentais Sauté de bœuf sauce gardiane *Galette de tofu BIO à la provençale* *Riz à la tomate* Bûchette de lait mélange Tarte au citron

SEMAINE 6 — Du 09 au 13 nov. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Carottes râpées BIO Sauté de dinde LR sauce aux légumes d'été *Omelette BIO sauce provençale* *Purée choux-fleurs - pommes de terre* Camembert Fruit de saison BIO*	Melon *Nuggets de blé* Piperade et pommes vapeur Fromage frais Chanteneige Pêche au sirop	Macédoine BIO Colin d'Alaska sauce safranée *Tajine de légumes et saucisse végétale (soja)* Purée d'épinards BIO Tomme de Pierre-Percée BIO LCL* Fruit de saison BIO*	**REPAS FROID** Concombre vinaigrette Rôti de bœuf VF (froid) sauce fromage blanc Falafels fromage blanc Taboulé Saint-Paulin Compote pommes - fraises

SEMAINE 7 — Du 14 au 20 nov. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu des enfants de l'école Montet Tomate BIO - mozzarella vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate *Boulettes de sarrasin sauce tomate* Pommes rissolées Cocktail de fruits	Pastèque BIO Tajine de légumes et omelette Semoule Fromage blanc BIO LcL* Fruit de saison BIO*	Taboulé BIO Sauté de volaille BIO sauce suprême *Quenelles sauce suprême* Haricots verts BIO - haricots beurres Mimolette Milk-shake à la fraise	**REPAS FROID** Salade verte BIO Rôti de boeuf VF (froid) mayonnaise *Œuf dur mayonnaise (froid)* Salade de pâtes BIO LCL à la grecque *(tomate, poivron, olives, fromage de brebis)* Brie à la seille LcL Fruit de saison BIO*	**C'est l'été** Gaspacho tomates - poivrons Dés de colin d'Alaska sauce citron *Nuggets de blé* Chutney de courgettes Munster AOP* Gâteau haricots blancs - myrtilles

SEMAINE 8 — Du 23 au 27 nov. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre ravigote Bœuf LCL façon bourguignon *Quenelles sauce provençale* Carottes au curry Saint Nectaire AOP* Fruit de saison BIO*	Tomate BIO vinaigrette Nuggets au fromage Brunoise de légumes Tomme grise Compote pommes BIO LCL - poires	Tartinade maïs - carottes Steak haché au jus *Pané du fromager* Petit pois et carottes Fromage frais Fraidou Fruit de saison BIO	**REPAS FROID** Melon BIO Rôti de dinde LR (froid) mayonnaise *Falafels mayonnaise (froid)* Salade d'orge perlée BIO LCL Coulommiers Yaourt BIO LCL à la fraise (indiv)	**Bientôt les vacances** Concombre à la crème ail et fines herbes Poisson blanc meunière *Sauce pois chiches - épinards - tandoori* Riz aux légumes Fromage fondu La Vaillotte nature BIO LcL Smoothie framboises - basilic

SEMAINE 9 — Du 30 nov. au 04 déc. 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque Sauté de porc BBC LCL sauce diable *(moutarde, oignon)* *Boulettes de flageolets BIO sauce moutarde* Pommes de terre vapeur Fromage fondu Vache Qui Rit Fromage blanc - caramel - muésli et chocolat	Macédoine BIO vinaigrette Raviolis de légumes Fromage frais Petit Moulé nature Fruit de saison BIO*	**Le Tour de France** Tartine de tapenade Hachis parmentier BIO *Parmentier lentilles vertes - légumes* Camembert (indiv) Tarte aux pommes normande	Salade de riz BIO façon niçoise Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron *Galette de tofu BIO à la provençale* Ratatouille BIO Tomme blanche Fruit de saison BIO*	**REPAS FROID** Dips de carottes Cake tomate - feta et fromage blanc Chips Fromage fondu Carré Beignet à la framboise

- **BIO** : Agriculture Biologique
- **PDU** : Pêche durable
- **Fruit de saison**
- **Local**
- **Viande du terroir lorrain**
- **LR** : label rouge
- **CHAR** : charolais
- **AOP** : Appellation d'origine protégée
- **Végétarien**
- *** Aide UE à destination des écoles**