

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont à basse température

Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 22 décembre 2025 au 02 janvier 2026

GVRS
Vous cuisinez, nous faisons le resto

Nieul-sur-Mer
Notre assiette commune



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 22 au 26 Décembre 2025



Semaine du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30 Repas Végétarien	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
	Terrine de campagne cornichons	Soupe à l'oignon	Toasts de chèvre au miel			Pissaladière	Potage tomates vermicelles	Betteraves vinaigrette		
	Curry de poisson	Haché de poulet	Sauté de dinde forestier			Cordon bleu	Gratin de pâtes au butternut et comté	Poisson pané citron		
	Riz de Camargue	Haricots verts	Pommes de terre röstis	FÉRIÉ		Petits pois carottes	Salade verte	Riz et fondue de poireaux	FÉRIÉ	
	Emmental	Camembert					Reblochon	Buchette de chèvre		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Omelette Norvégienne			Crème brûlée	Fruit de saison	Donuts		
Goûters	Crème caramel Biscuit	Gâteau maison	Pain perdu			Gâteau maison	Flamby Biscuit	Lait chocolaté Cake		



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSC