Nanteuil le Haudouin

Cuisiné par

Les P'tites Marmites de Nanteuil

MENUS

RESTAURATION SCOLAIRE

***

Novembre- Décembre 2026

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

Nanteuil le Haudouin

Cuisiné par Les P'tites Marmites de Nanteuil

LUNDI

REPAS VEGETARIEN

Entrée
Carottes râpées vinaigrette

Plat
Omelette fromage

Accompagnement
Frites

Laitage/dessert
Fromage
Kaki

MARDI

Entrée
Betteraves maïs

Plat
Bœuf façon chili
s/v : Poisson façon chili

Accompagnement
Riz pilaf

Laitage/dessert
Yaourt fermier

JEUDI

Entrée
Soupe de sorcière



Plat
La p'tite marmite croquée

Accompagnement
Salade verte



Laitage/dessert
Araignée fondante

VENDREDI

Entrée
Rillettes de thon sur toast

Plat
Wok de poisson

Accompagnement
Nouilles chinoises aux légumes

Laitage/dessert
Compote de pommes

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont presents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles ,pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Nanteuil le Haudouin

Cuisiné par
Les P'tites Marmites de Nanteuil

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026

LUNDI

Entrée
Salade de pommes de terre, maïs et ciboulette

Plat
Sauté de dinde à la crème
S/v : Pané de fromage

Accompagnement
Riz et fondue de poireaux

Laitage/dessert
Fromage
Fruit frais

MARDI

REPAS VEGETARIEN

Entrée
Carottes râpées vinaigrettes

Plat
Lasagnes de légumes

Accompagnement

Laitage/dessert
Compote de pommes

JEUDI

Entrée
Velouté de poireaux et pommes de terre

Plat
Couscous boulettes
s/v : Falafels

Accompagnement
Légumes couscous

Laitage/dessert
Yaourt aux fruits

VENDREDI

Entrée
Betteraves vinaigrette

Plat
Poisson pané maison

Accompagnement
Pommes de terre et chou rôti

Laitage/dessert
Pâtisserie

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont presents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles ,pommes.
Produits locaux : Légumes de saisons.
Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.
Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Nanteuil le Haudouin

Cuisiné par



Les P'tites Marmites de Nanteuil

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

LUNDI

Entrée

Salade de chou blanc et carottes

Plat

Poulet sauce crème
S/v : Omelettes aux herbes

Accompagnement

Pennés et brocolis râpés

Laitage/dessert

Fromage
Fruit frais

MARDI

REPAS VEGETARIEN

Entrée

Salade de pois chiches
et ses petits légumes de saison

Plat

Gratin de chou-fleur béchamel

Accompagnement

Laitage/dessert

Fruits au sirop

JEUDI

Entrée

Charcuterie
s/v - s/p : Surimi

Plat

Rôti de porc au jus
s/v : Pané de fromage

Accompagnement

Duo carottes et
purée de pommes de terre maison

Laitage/dessert

Fromage blanc

VENDREDI

Entrée

Velouté de carottes

Plat

Dos de poisson
sauce citron

Accompagnement

Riz sauté
et épinards à la crème

Laitage/dessert

Pain perdu

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont presents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles ,pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Nanteuil le Haudouin

Cuisiné par



Les P'tites Marmites de Nanteuil

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

LUNDI

Entrée

Soupe de lentilles

Plat

Steak haché sauce échalottes
S/v : Poisson pané

Accompagnement

Pommes de terre au four tomatées

Laitage/dessert

Fromage
Fruit frais

MARDI

Entrée

Betteraves maïs

Plat

Œufs brouillés

Accompagnement

Coquillettes bourguignonnes,
carottes et courgettes

Laitage/dessert

Yaourt fermier

REPAS VEGETARIEN

JEUDI

Entrée

Toast de radis beurre

Plat

Gratin chou fleur
et pommes de terre

Accompagnement

Laitage/dessert

Semoule au lait

VENDREDI

Entrée

Assiettes de crudités

Plat

Merlu sauce curry

Accompagnement

Riz à la courge

Laitage/dessert

Tiramisu

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont presents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles ,pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

Cuisiné par



Les P'tites Marmites de Nanteuil

LUNDI

REPAS VEGETARIEN

Entrée

Carottes et pommes râpées

Plat

Chili sin carn

Accompagnement

Riz coloré

Laitage/dessert

Fromage
Fruit frais

MARDI

Entrée

Flammekueche aux oignons

Plat

Poulet sauce moutarde
s/v : Poisson blanc

Accompagnement

Pates et carottes persillées

Laitage/dessert

Yaourt fermier

JEUDI

Entrée

Velouté de potimarron

Plat

Rôti de dinde au jus
s/v : Omelette au fromage

Accompagnement

Boulgour aux légumes

Laitage/dessert

Compote de pommes

VENDREDI

Entrée

Betteraves vinaigrette

Plat

Poisson pané

Accompagnement

Frites

Laitage/dessert

Cookies

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont presents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles ,pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Nanteuil le Haudouin

Cuisiné par

Les P'tites Marmites de Nanteuil

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 7 au vendredi 11 décembre 2026

LUNDI

Entrée

Carottes râpées vinaigrette

Plat

Bœuf bourguignon
s/v : Sauté de poisson

Accompagnement

Pommes de terre et carottes

Laitage/dessert

Fromage
Fruit frais

MARDI

REPAS VEGETARIEN

Entrée

Salade de pois chiches
et ses légumes

Plat

Lasagnes de courge et ricotta

Accompagnement

Laitage/dessert

Compote

JEUDI

Entrée

Soupe de champignons

Plat

Poulet sauce crème
s/v : Pané de fromage

Accompagnement

Pommes de terre sautés et poireaux

Laitage/dessert

Fromage blanc

VENDREDI

Entrée

Saucisson sec
s/v : Surimi

Plat

Colin sauce tomate

Accompagnement

Riz aux petits légumes

Laitage/dessert

Gâteau yaourt

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont presents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles ,pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Nanteuil le Haudouin

Cuisiné par
Les P'tites Marmites de Nanteuil

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026

LUNDI

Entrée
Salade de carottes et pommes

Plat
Rôti de porc sauce tomate
s/v - s/p : Œufs gratinés

Accompagnement
Petits pois carottes tomate

Laitage/dessert
Fromage
Fruit frais

MARDI

Entrée
Betteraves maïs

Plat
Blanquette de dinde
s/v : Blanquette de poisson coco

Accompagnement
Riz, carottes et courgettes

Laitage/dessert
Yaourt fermier

JEUDI



Entrée
Rouleau de Noël

Plat
Filet de volaille forestier
s/v : Pavé fromagère

Accompagnement
Rösti de pommes de terre
et légumes

Laitage/dessert
Bûche de chocolat

VENDREDI

REPAS VEGETARIEN

Entrée
Velouté de potiron

Plat
Spaghettis à la tomate

Accompagnement

Laitage/dessert
Inspiration du chef

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont presents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles ,pommes.
Produits locaux : Légumes de saisons.
Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.
Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices