

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Du 08/01/2024 au 12/01/2024**

Menu

api

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange  
 Saucisse de Strasbourg \*  
 /Boulettes végétariennes (3/4/5)  
 Haricots blanc à la tomate  
**Camembert Bio**   
 Flan nappé caramel

Mardi

Pâté de campagne Label Rouge \*  - , cornichons  
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Chili con carne au **riz de Camargue IGP**   
 /Chili sin carne au **riz de Camargue IGP**    
**Tomme grise**   
 Fruit de saison

Mercredi

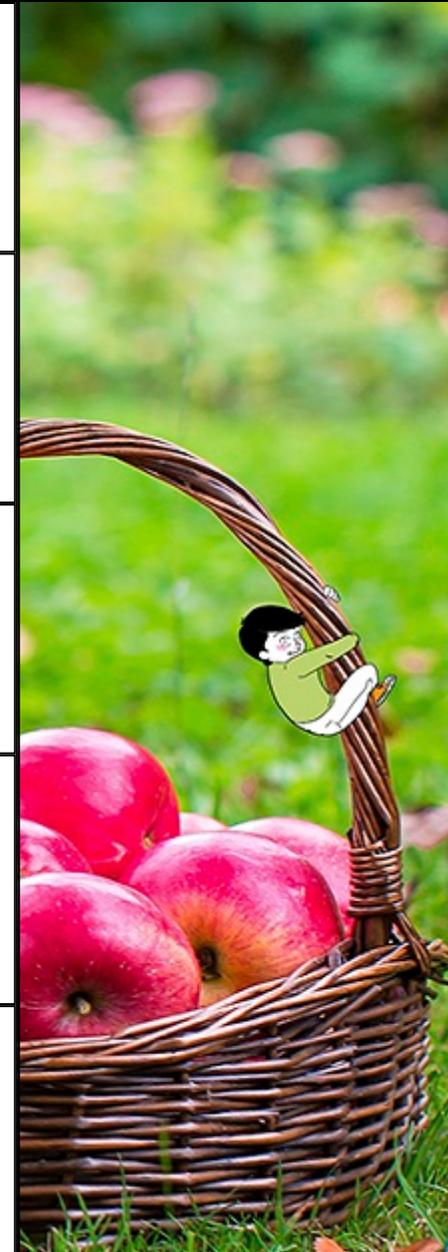
Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette  
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare  
 Brocolis à l'ail - **Semoule Bio**   
 Buchette lait mélange  
 Compote fraiche **pomme BIO** cannelle 

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Bolognaise de **lentilles Bio**   
**Marcaronis Bio**   
**Emmental Bio** râpé   
 Fruit de saison

Vendredi

Potage à la tomate   
 Rôti de dinde - Sauce champignons  
 /Filet de hoki MSC   
**Haricots verts Bio** à l'échalote  - Pommes de terre cubes rissolées  
 Verre de lait   
 Galette des rois



**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Du 15/01/2024 au 19/01/2024**

Menu



Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail  
 Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette  
 Cantal AOP   
**Yaourt** arôme (régional)

Mardi

Chou rouge râpé - Vinaigrette  
 Jambon blanc Label Rouge \*   
 /Pané fromager  
**Coquillettes Bio**   
 Brie  
 Fruit de saison

Mercredi

Soupe à l'oignon  
 Sauté de dinde FR - Sauce Tandoori  
 /Filet de colin lieu MSC - Sauce Tandoori  
**Riz de Camargue IGP pilaf**   
 Suisse fruité  
 Compote fraîche pomme

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote  
 Hachis parmentier de boeuf  
 /Hachis parmentier à la purée de carottes  
**Edam Bio**   
 Crème dessert au chocolat du chef - Boudoirs

Vendredi

Crêpe au fromage  
 Médaillon de merlu MSC - Sauce au cumin  
 Carottes HVE - Pommes de terre persillées  
 Petit moulé ail et fines herbes  
 Fruit de saison

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Du 22/01/2024 au 26/01/2024**

Menu



Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)   
 Emincé de filet de poulet - Sauce paprika  
 /Filet de hoki MSC - Sauce Paprika  
 Haricots beurre persillés - Boulghour  
 Tomme noire IGP   
 Compote fraîche pomme vanille

Mardi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Omelette du chef aux fines herbes (MEA)   
**Torsades Bio**   
 Coulommiers  
 Flan à la vanille

Mercredi

Pâté de campagne  
 /Tartinade de thon - Sauce mayonnaise  
 Rôti de porc Label Rouge - Sauce chasseur  
 /Poisson pané 100 % filet MSC   
 Purée de pommes de terre et carottes  
**Saint Môret Bio**  
 Fruit de saison

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette persillée  
 Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg \* - Sauce ketchup  
 /Falafel pois chiches, cumin et persil - Sauce mayonnaise  
 Frites  
 Mimolette bio   
 Fruit de saison

Vendredi

Velouté de potimarron aux 4 épices   
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron  
 Épinards à la Béchamel - Pommes de terre  
 Suisse sucré  
 Cake au chocolat du chef

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Du 29/01/2024 au 02/02/2024**

Menu



Lundi

Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise  
 Gratin de gnocchis, camembert et thym  
 Saint Paulin  
 Compote fraîche **pomme Bio** au speculoos  

Mardi

Potage de légumes  
 Poisson pané 100 % filet MSC   
 Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel  
**Gouda Bio**   
 Fruit de saison

Mercredi

Mélange de **coquillettes Bio** et maïs  - Vinaigrette persillée  
 Sauté de porc  - Sauce crème  
 /Filet de hoki MSC  - Sauce crème  
 Haricots plats aux oignons - Pommes de terre cubes rissolées  
 Tomme blanche  
 Fruit de saison

Jeudi

Quiche Lorraine \*  
 /Tarte au fromage du chef  
 Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) - Sauce façon bourguignon  
 /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce au jus  
 Mélange de carottes et navets - **Riz Bio** Pilaf   
 Carré Liqueil   
 Fruit de saison

Vendredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
 Aiguillettes de poulet FR  - Sauce façon yassa  
 /Filet de colin lieu MSC  - Sauce façon yassa  
**Semoule Bio**   
**Yaourt** sucré vrac (régional)   
 Crêpe sucrée