

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu



Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Parmentier de butternut à **l'égrainé de pois Bio**
 Tomme noire IGP
 Fruit de saison

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
 Rôti de porc Label Rouge - Sauce paprika
 /Pané fromager
 Haricots blanc à la tomate
 Buchette lait mélange
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Pomelos - , sucre
 Nuggets de poulet pané - Ketchup
 /Nuggets végétarien de blé - Ketchup
 Pommes de terre cubes rissolées
 Suisse fruité
Fruit de saison (régional)

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'orange
 Lasagnes de boeuf
 /Lasagnes de légumes
Gouda Bio
Yaourt arôme (régional)

Vendredi

Cake à l'emmental du chef
 Pavé de merlu MSC - Sauce crème
 Brocolis persillés - **Semoule Bio**
Vache qui rit Bio
Fruit de saison (régional)

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu



Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Parmentier de butternut à **l'égrainé de pois Bio**
 Tomme noire IGP
 Fruit de saison

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
 Rôti de porc Label Rouge - Sauce paprika
 /Pané fromager
 Haricots blanc à la tomate
 Buchette lait mélange
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Pomelos - , sucre
 Nuggets de poulet pané - Ketchup
 /Nuggets végétarien de blé - Ketchup
 Pommes de terre cubes rissolées
 Suisse fruité
Fruit de saison (régional)

Jeudi

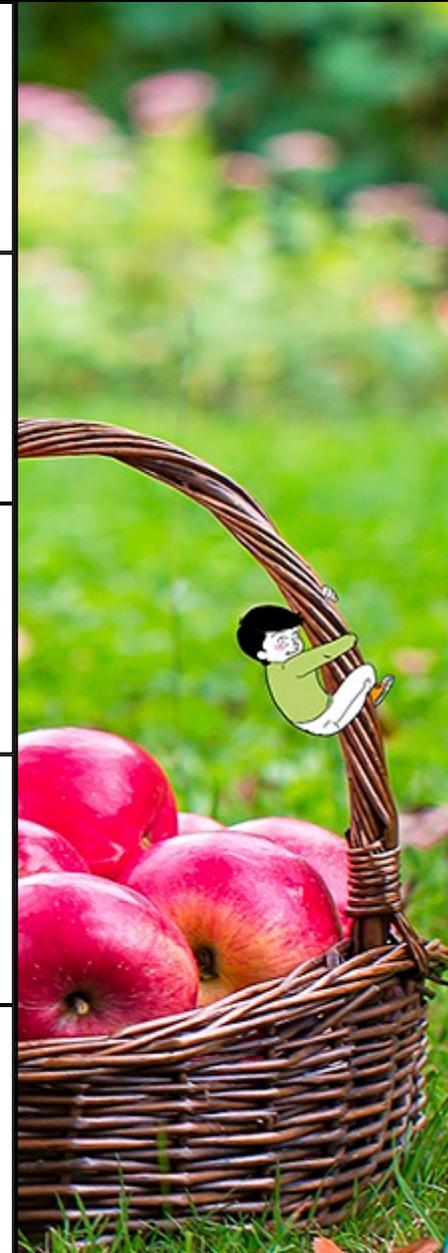
Salade verte - Vinaigrette à l'orange
 Lasagnes de boeuf
 /Lasagnes de légumes
Gouda Bio
Yaourt arôme (régional)

Vendredi

Cake à l'emmental du chef
 Pavé de merlu MSC - Sauce crème
 Brocolis persillés - **Semoule Bio**
Vache qui rit Bio
Fruit de saison (régional)

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menu



Lundi

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate
Camembert Bio
 Compote pomme fraise

Mercredi

Haricots beurre - Vinaigrette ciboulette
 Jambon blanc Label Rouge *
 /Saucisse végétale
 Purée de pommes de terre et panais
 Saint Paulin
 Liégeois vanille

Jeudi

Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette façon cocktail
 Rôti de dinde - , sauce chocolat
 /Filet de colin d'Alaska MSC - , sauce chocolat
 Carottes bio local - Potatoes
Emmental Bio
 Gâteau de Pâques

Vendredi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Boulettes à l'agneau - Façon tajine
 /Boulettes végétariennes (3/3/5) - Façon tajine
 Semoule
 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu



Lundi

Carottes râpées **bio local** - Vinaigrette au citron
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes
 Pont l'Evêque AOP
 Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe

Mardi

Concombre rapé - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC - Sauce tartare
Pommes de terre persillées
Yaourt sucré vrac (régional)
 Fruit de saison

Mercredi

Salade de **coquillettes Bio, tomates et maïs** - Vinaigrette au basilic
 Sauté de porc * - Sauce dijonnaise
 /Pané fromager
 Chou fleur CE2 Béchamel
Tomme grise
 Fruit de saison

Jeudi

Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef
 Paupiette de veau FR - Sauce au thym
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au thym
 Haricots beurre à l'échalote - Boulghour
Edam Bio
 Flan au chocolat

Vendredi

Tomates - Vinaigrette aux fines herbes
 Rôti de dinde - Sauce Milanaise
 /Galette végétarienne - Sauce Milanaise
Riz de Camargue IGP pilaf
 Carré de Ligueil
 Yaourt aux fruits

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Menu



Lundi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Chipolata * /Saucisse végétale Lentilles Bio au jus  Cantal AOP  Yaourt sucré</p>
Mardi	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette balsamique Tortillas de pommes de terre à la piperade Coulommiers Compote fraîche pomme Bio poire  </p>
Mercredi	<p>Radis rose - , beurre Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) - Sauce façon navarin /Boulettes végétariennes (3/3/5) - Sauce façon navarin Semoule Bio  Tomme blanche Crème dessert au caramel</p>
Jeudi	<p>Saucisson à l'ail * /Surimi - Sauce mayonnaise Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Filet de hoki MSC  - Sauce moutarde Mélange de petits pois et carottes Suisse fruité Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette persillée Saumon façon carbonara Torsades Bio  Verre de lait Bio  Cookie chocolat du chef </p>

