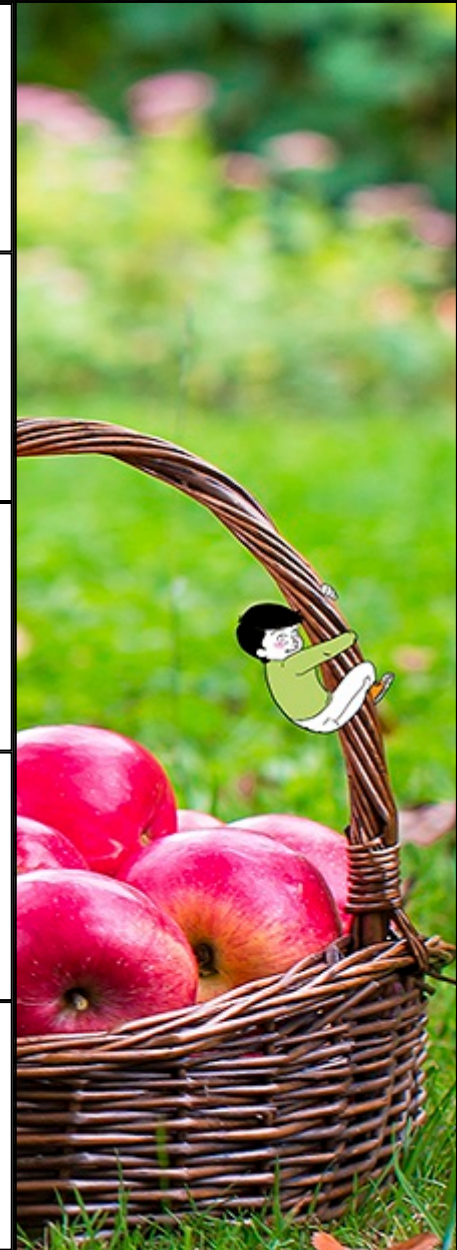


63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 05/02/2024 au 09/02/2024

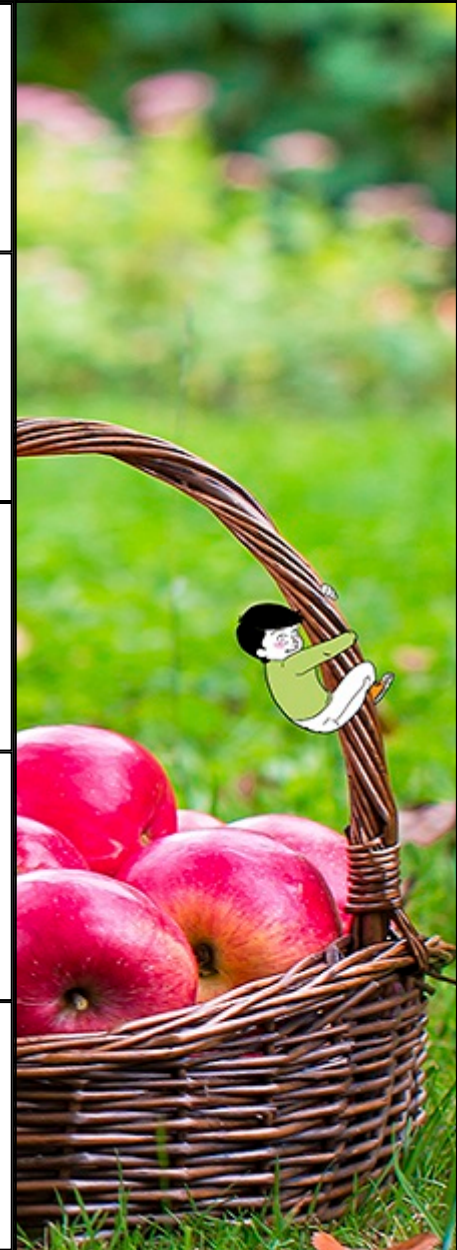
Menu



Lundi	<p>Carottes râpées bio local - Vinaigrette au citron Allumettes de dinde façon carbonara /Galette végétarienne Torsades Bio Emmental Bio râpé Flan au chocolat</p>
Mardi	<p>Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Parmentier de lentilles Bio et butternut Pont l'Evêque AOP Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Oeuf dur - Vinaigrette façon cocktail Emincé de cuisse de poulet - Sauce chasseur /Nuggets de poisson - Ketchup Blé pilaf Brie Liégeois vanille</p>
Jeudi	<p>Saucisson à l'ail * - , cornichons /Terrine de poisson Morceaux de colin MSC au four Mélange de pommes de terre et chou fleur Béchamel Petit moulé nature Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Chou chinois - Vinaigrette au sésame Sauté de boeuf - Sauce shoyu /Pavé de merlu MSC - Sauce shoyu Riz cantonnais Suisse sucré Cake à la noix de coco du chef </p>

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 12/02/2024 au 16/02/2024

Menu



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs, persil - Vinaigrette
 Emincé de dinde FR - Sauce au curry
 /Filet de colin lieu MSC - Sauce au curry
 Carottes HVE - Riz Bio Pilaf
 Saint Nectaire AOP
 Fruit de saison

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette aux pommes
 Poisson blanc meunière MSC - , citron
Haricots verts Bio persillés - **Coquillettes Bio**
Yaourt sucré vrac (régional)
 Beignet chocolat noisette

Mercredi

Potage Dubarry
 Paupiette de veau FR - Sauce napolitaine
 /Morceaux de colin MSC au four - Sauce napolitaine
Semoule Bio
 Tomme noire IGP
 Fruit de saison

Jeudi

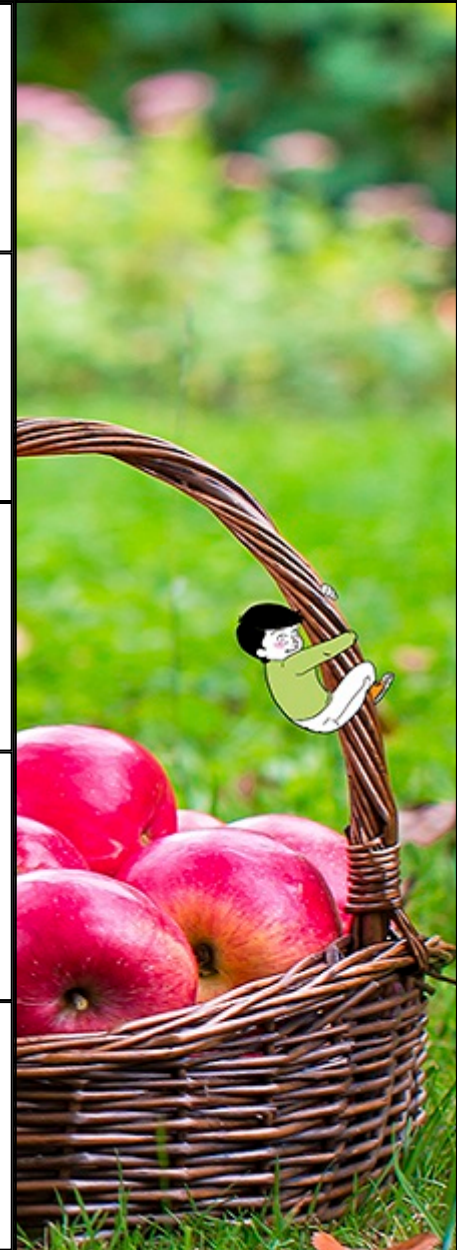
Salade verte - Vinaigrette balsamique
 Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette
 /Médaillon de surimi
 Pommes de terre vapeur
 Fromage à raclette
Compote fraîche pomme poire

Vendredi

Velouté de butternut
 Lasagnes de légumes
Edam Bio
 Flan nappé caramel

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 19/02/2024 au 23/02/2024

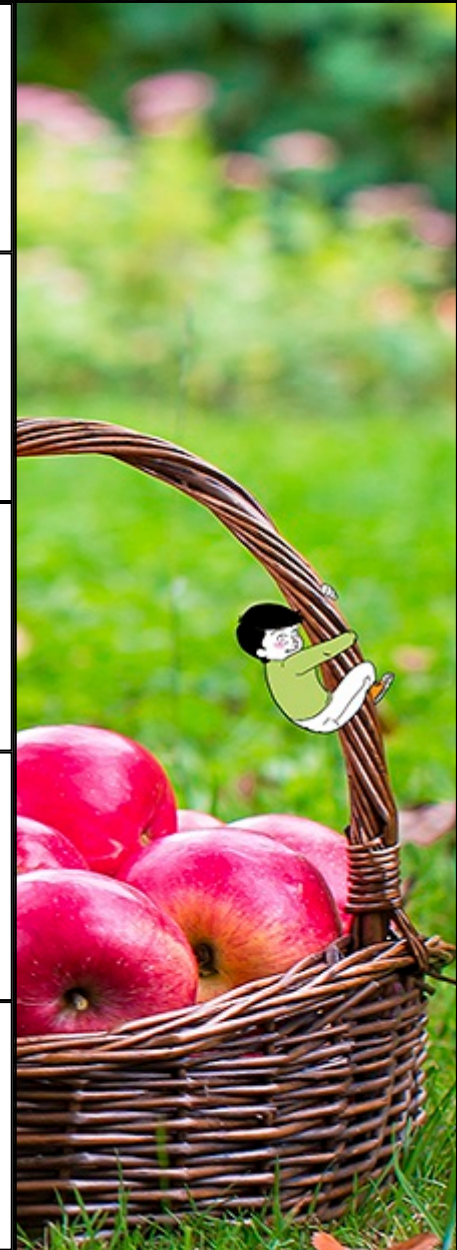
Menu



Lundi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Sauté de porc * - Sauce Normande /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce Normande Riz de camargue IGP aux petits légumes Vache qui rit Bio Mousse au chocolat au lait</p>
Mardi	<p>Velouté de poireaux Normandin de veau - Sauce à l'échalote /Pané fromager - Sauce à l'échalote Frites Mimolette bio Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Cordon bleu de dinde FR /Omelette du Chef Mélange de petits pois et carottes Suisse fruité Compote fraîche Pomme bio citron </p>
Jeudi	<p>Carottes râpées bio local - Vinaigrette persillée Égrainé végétal de pois Bio - Sauce arrabiata Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Yaourt arôme (régional) </p>
Vendredi	<p>Tarte au fromage du chef Pavé de merlu MSC - Sauce champignons Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel Buchette lait mélange Fruit de saison</p>

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 26/02/2024 au 01/03/2024

Menu



Lundi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry
 Emincé de filet de poulet - Sauce aux quatre épices
 /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce aux quatre épices
Semoule Bio
 Coulommiers
 Fruit de saison

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'ail
 Saucisse fumée
 /Roulé végétal goût merguez
 Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)
Gouda Bio
 Liégeois chocolat

Mercredi

Potage de légumes
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise au thon
Torsades Bio
Emmental Bio râpé
Fruit de saison (régional)

Jeudi

Endives - Vinaigrette au miel
 Poisson blanc meunière MSC
 Haricots beurre à l'échalote - Pommes de terre cubes rissolées
 Petit moulé ail et fines herbes
 Beignet framboise

Vendredi

Crêpe au fromage
Lentilles Bio à l'indienne
 Riz de Camargue IGP
Tomme grise
 Fruit de saison