

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu

api

Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
 Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 - Sauce tomate
 /Pané fromager
Semoule Bio 
 Tomme blanche
Fruit de saison (régional) 

Mardi

Potage de potimarron 
 Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym
 Brie
 Flan nappé caramel

Mercredi

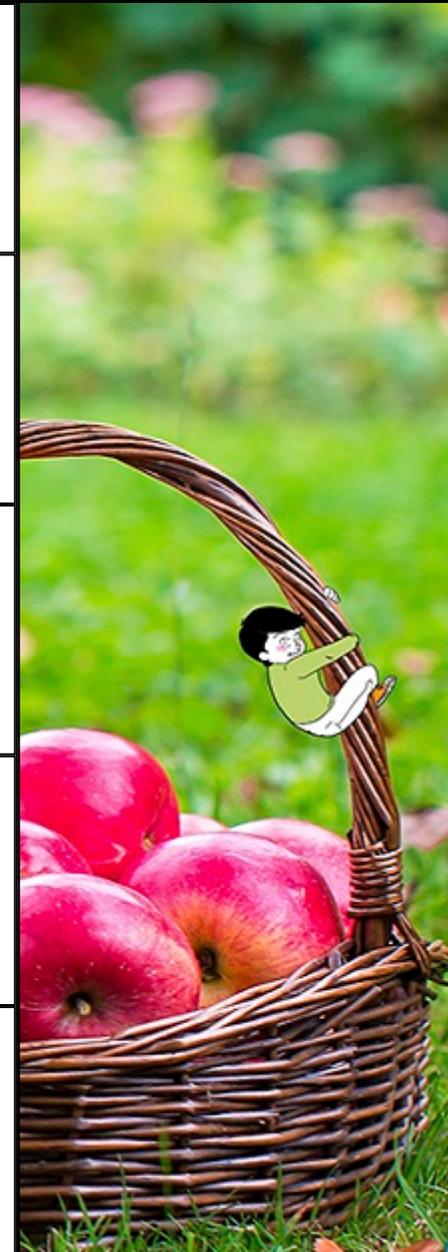
Tartinade de thon
 Jambon blanc Label Rouge * 
 /Nuggets végétarien de blé
Marcaronis Bio 
Emmental Bio râpé 
 Fruit de saison

Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Emincé de boeuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon
 /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce façon bourguignon
 Carottes bio local   - Riz de Camargue IGP pilaf 
 Suisse sucré
 Cake **banane Bio** et chocolat du chef 

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
 Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - Ketchup - Fromage portion
 Frites
Fromage blanc  - , copeaux de chocolat



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Menu



Lundi	<p>Lentilles Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de Francfort /Saucisse végétale Purée de pommes de terre et potiron Coulommiers Crème dessert à la vanille</p>
Mardi	<p>Endives - Vinaigrette au miel Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) - Sauce tomate /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce tomate Coquillettes Bio ^{Bio} Mimolette bio ^{Bio} Fruit de saison (régional) </p>
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	

