

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Du 22/04/2024 au 26/04/2024**

Menu

api

Lundi

**Taboulé Bio** à la menthe ( semoule bio ) <sup>Bio</sup>  
 Emincé de filet de poulet - Sauce champignons  
 /Boulettes végétariennes (3/3/5) - Sauce champignons  
 Petits pois - **Riz Bio** Pilaf <sup>Bio</sup>  
 Camembert  
 Compote pomme fraise

Mardi

Concombre - Vinaigrette au miel  
 Chili con carne au **riz de Camargue IGP** <sup>IGP</sup>  
 /Chili sin carne au **riz de Camargue IGP** <sup>IGP</sup>  
 Fromage fondu <sup>Bio</sup>  
 Salade de fruits au sirop

Mercredi

Pizza au fromage  
 Lasagnes de légumes à **l'égrainé de pois Bio** <sup>Bio</sup>  
**Mimolette bio** <sup>Bio</sup>  
**Fromage blanc** <sup>Bio</sup> - Oréo

Jeudi

Betteraves - Vinaigrette aux pommes  
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare  
 Carottes persillées  
 Suisse sucré  
 Gâteau à la vanille du chef <sup>Signature</sup>

Vendredi

Carottes râpées **bio local** <sup>Bio</sup> <sup>Local</sup> - Vinaigrette miel coriandre  
 Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) <sup>France</sup> - Sauce basquaise  
 /Boulettes végétariennes (3/3/5) - Sauce basquaise  
**Semoule Bio** <sup>Bio</sup>  
 Fromage à la coupe  
 Fruit de saison

