

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Menu



Lundi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette
 Aiguillettes de poulet FR - Sauce au curry
 /Filet de colin lieu MSC - Sauce au curry
 Carottes HVE - **Torsades Bio**
 Tomme blanche
 Flan nappé caramel

Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
 Poisson pané 100 % filet MSC
 Petits pois au jus
 Coulommiers
 Compote pomme

Mercredi

Potage de légumes
 Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) - Sauce barbecue
 /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce barbecue
Riz de Camargue IGP pilaf
Gouda Bio
 Fruit de saison

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette * (**pommes de terre bio**)
 /Gratin de **pommes de terre bio** au fromage à tartiflette
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Vendredi

Endives - Vinaigrette au miel
 Egrainé végétal de **pois Bio** - Sauce Italienne
Penne Bio
Emmental Bio râpé
 Donuts

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR	Aiguillette de poulet	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad)	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes (3/4/5)	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Carottes HVE	Carotte, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Compote pomme	Purée de fruits	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Egrainé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives	Endive	
Filet de colin lieu MSC	Colin/Lieu	Poissons
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette * (pommes de terre bio)	Oignon, Pomme de terre, Lardons fumés, Poivre blanc, Sel fin, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Muscade, Eau, Fromage à tartiflette	Gluten, Lait
Gratin de pommes de terre bio au fromage à tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Petits pois au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Potage de légumes	Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau	Gluten
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Arôme, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Tomme blanche	Tomme	Lait
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Menu



Lundi

Mélange de **carotte et chou Bio** râpé - Sauce mayonnaise
 Émincé de poulet - Sauce dijonnaise
 /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce dijonnaise
 Haricots beurre - Sauce tomate - Pommes de terre vapeur
 Buchette lait mélange
 Liégeois chocolat

Mardi

Potage de potimarron
 Steak haché de boeuf VBF - Sauce échalotes
 /Pané Végétal fromager
 Pommes de terre noisette
 Fromage à la coupe
 Fruit de saison

Mercredi

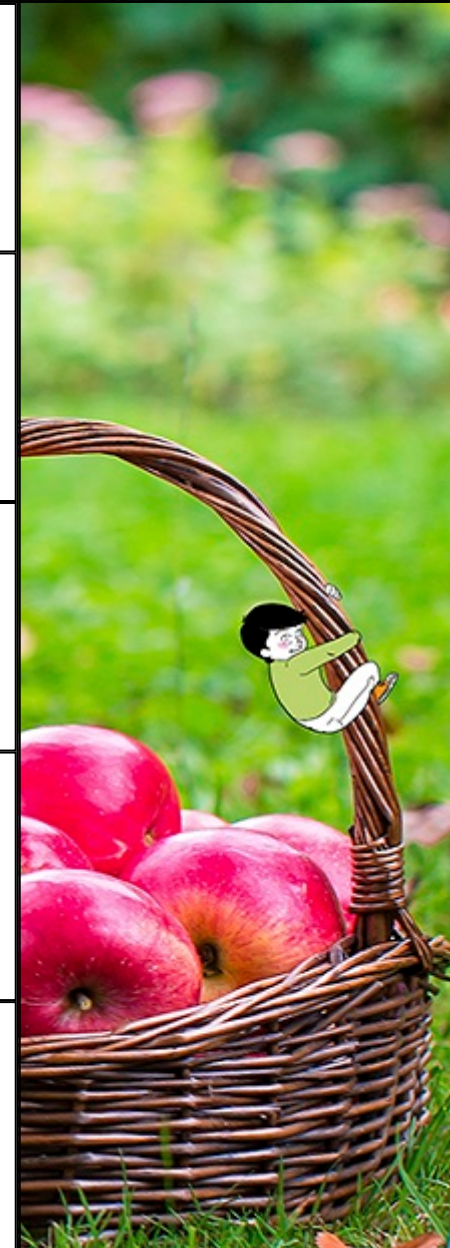
Chou fleur - Vinaigrette façon cocktail
 Haut de cuisse de poulet rôti FR - Façon tajine
 /Médailillon de merlu MSC - Façon tajine
 Légumes couscous - **Semoule Bio**
 Suisse fruité
 Compote **pomme Bio**

Jeudi

Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc
 Gratin de **coquillettes Bio**, camembert et thym
Saint Môret Bio
Yaourt arôme (régional)

Vendredi

Quiche Lorraine *
 /Tarte aux légumes
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
Haricots verts Bio persillés - Riz de Camargue IGP pilaf
 Brie
Fruit de saison (régional)



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

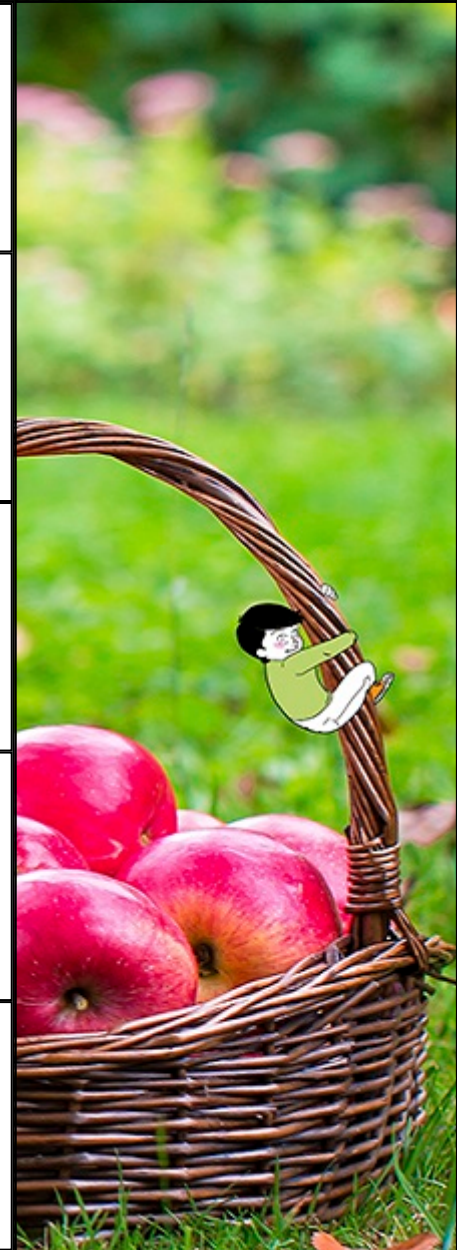
Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Brie	Brie	Lait
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Chou fleur	Chou fleur	
Compote pomme Bio	Compote	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Fromage à la coupe	Saint Nectaire	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (régional)	Pomme	
Gratin de coquillettes Bio, camembert et thym	Sel fin, Poivre blanc, Camembert, Emmental, Thym, Farine de blé, Coquillettes, Eau, Lait en poudre, Huile, Muscade, Sel fin	Gluten, Lait
Haricots beurre	Haricot beurre, Sel fin, Huile	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Légumes couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Eau, Mélanges d'épices	Céleri
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Médaille de merlu MSC	Merlu	Poissons
Mélange de carotte et chou Bio râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Pané Végétal fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Quiche Lorraine *	Emmental, Lardons fumés, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Môret Bio	Fromage portion	Lait
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Cornichon, Mayonnaise, Câpres	Moutarde, Oeufs, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 11/12/2023 au 15/12/2023




Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauce échalotes	Échalote, Farine de blé, Arôme, Huile, Eau, Carotte	Gluten, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Tarte aux légumes	Emmental, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette au fromage blanc	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait
Émincé de poulet	Sauté de porc	

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 18/12/2023 au 22/12/2023




Menu




Lundi

Potage Crécy
 Parmentier de **lentilles Bio** et légumes au comté AOP  
Edam Bio 
 Fruit de saison



Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
 Jambon blanc Label Rouge *  - Ketchup
 /Omelette nature - Ketchup
Torsades Bio 
Emmental Bio râpé 
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Taboulé (**semoule Bio**) 
 Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) - Sauce façon bourguignon
 /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce tomate
 Carottes à l'étuvée - Purée de pommes de terre
 Tomme grise
 Fruit de saison

Jeudi

Pâté en croûte - , cornichons
 /Perles de pâtes au saumon fumé - Vinaigrette aux agrumes
 Emincé de dinde FR  - Sauce aux marrons et pain d'épice
 /Filet de saumon MSC  - Sauce citron
 Pommes de terre noisette
 Petit moulé nature
 Bûche de Noël 2023

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette mimosa
 Nuggets de poisson
 Petits pois
 Petit moulé ail et fines herbes
 Flan vanille

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad)	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes (3/4/5)	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Bûche de Noël 2023	Génoise	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes à l'étuvée	Thym, Sel fin, Oignon, Eau, Carotte, Huile	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé de dinde FR	Emincé de dinde	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Flan vanille	Flan	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Nuggets de poisson	Nuggets de poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Parmentier de lentilles Bio et légumes au comté AOP	Lentille verte, Purée de légumes et pdt, Carotte, Chapelure, Céleri, Oignon, Fenouil, Ail, Huile, Curry, Tomate, Comté, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde
Perles de pâtes au saumon fumé	Perles, Persil, Sel fin, Saumon fumé	Gluten, Poissons
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage portion	Lait
Petit moulé nature	Fromage portion	Lait
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Potage Crécy	Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Carotte	Lait, Sulfites
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	
Pâté en croûte	Pâté en croûte	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce aux marrons et pain d'épice	Carotte, Oignon, Farine de blé, Arôme, Pain d'épices, Huile, Eau, Marron et chataigne, Sel fin	Gluten, Sulfites
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Arôme, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tomme grise	Tomme	Lait
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Jus de fruit/légume, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette mimosa	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Oeuf dur	Moutarde, Oeufs, Sulfites