

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 06/05/2024 au 10/05/2024

Menu

api

Lundi

Salade de **pommes de terre**, maïs 🌽 - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷
/Galette végétarienne
Courgettes à l'ail - **Semoule Bio** 🌿
Gouda Bio 🌿
Compote fraîche **pomme Bio** vanille 🌿 🍷

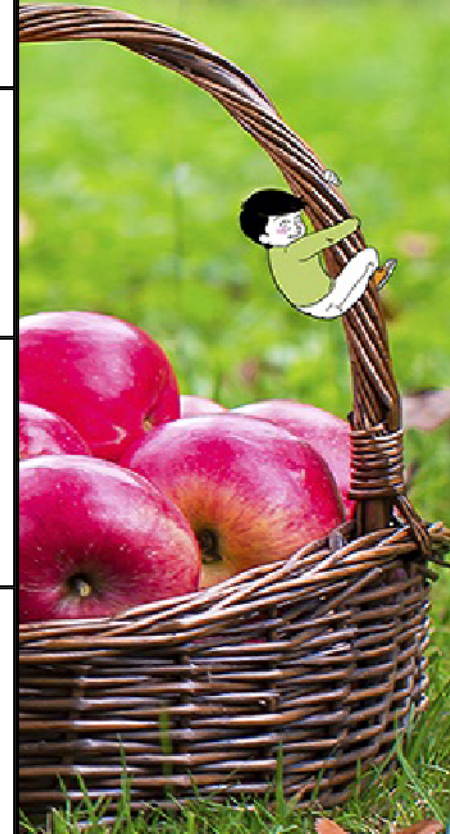
Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic
Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, (**emmental Bio**) 🌿
Brie
Flan à la vanille

Mercredi

Jeudi

Vendredi



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu



Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Chipolata *
 /Saucisse végétale
 Mélange de **lentilles Bio** et **Carottes régionales**
Mimolette bio
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
 Omelette du chef au fromage
 Frites - Ketchup
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Mercredi

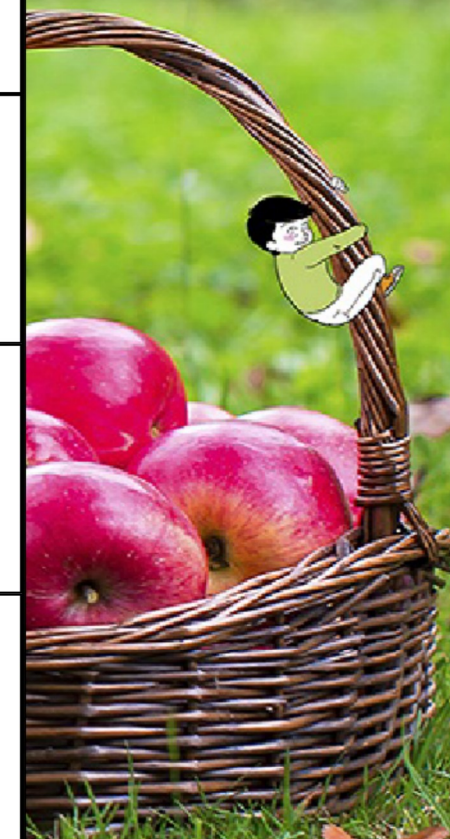
Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)
 Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) - Sauce échalotes
 /Boulettes végétariennes (3/3/5) - Sauce échalotes
 Petits pois au romarin
 Carré de Ligueil
 Compote pomme poire

Jeudi

Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce façon yassa
 /Filet de hoki MSC - Sauce façon yassa
Riz bio à la sénégalaise
Saint Môret Bio
 Cake marbré du chef

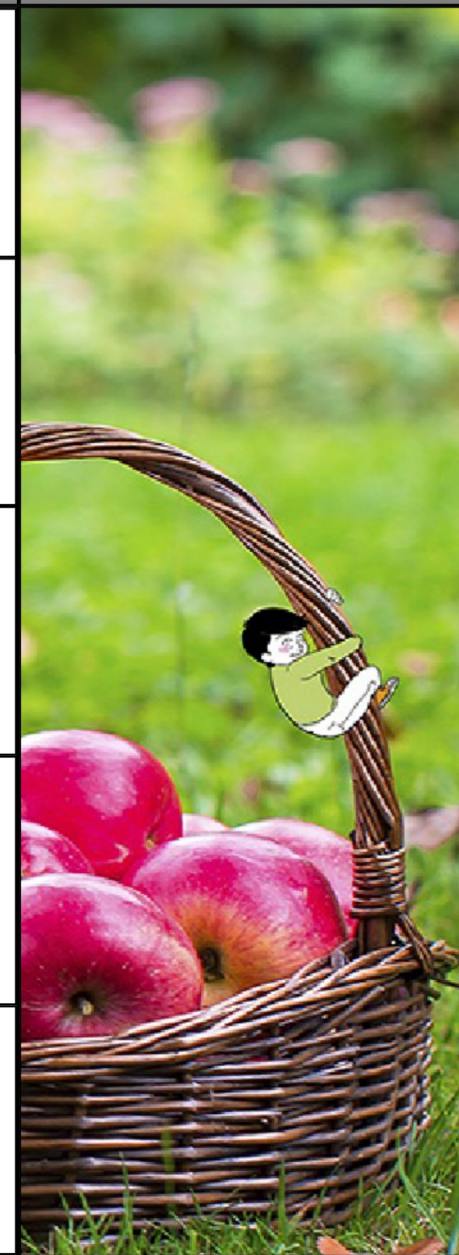
Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge *
 /Terrine de poisson
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron
 Pommes de terre vapeur - Courgettes persillées
Camembert Bio
 Fruit de saison



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 20/05/2024 au 24/05/2024

Menu



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves Bio - Vinaigrette persillée
Gratin de gnocchis à la provençale à **l'emmental Bio**
Buchette lait mélange
Flan nappé caramel

Oeuf dur - Vinaigrette façon cocktail
Escalope de porc FR - Sauce moutarde
/Filet de colin lieu MSC - Sauce moutarde
Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel
Verre de **lait Bio**
Fruit de saison

Salade verte - Vinaigrette ciboulette
Sauté de boeuf - Sauce à la lombarde
/Omelette du Chef - Sauce tomate
Semoule Bio
Tomme blanche
Yaourt arôme (régional)

Carottes bio régionales râpées - Vinaigrette
Poisson pané 100 % filet MSC
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
Biscuit roulé à la confiture de fraise

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu

api

Lundi

Salade de **pommes de terre**, maïs 🇫🇷 - Vinaigrette
 Rôti de dinde - Sauce aux olives
 /Galette végétarienne
Haricots verts Bio à l'ail 🇫🇷 - Blé pilaf
 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷
 Liégeois vanille

Mardi

Concombre (régional) 🇫🇷 - Vinaigrette aux fines herbes
 Bolognaise de boeuf 🇫🇷
 /Égrainé végétal de **pois Bio** 🇫🇷 - Égrainé végétal de **pois Bio** à la provençale 🇫🇷
Torsades Bio 🇫🇷
Edam Bio 🇫🇷
 Melon

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce au cumin
Carottes locales 🇫🇷
Vache qui rit Bio 🇫🇷
 Donuts

Jeudi

Tomates - Vinaigrette au xérès
 Tortillas de pommes de terre
 Cantal AOP 🇫🇷
 Compote fraîche **pomme Bio** fleur de rhubarbe 🇫🇷

Vendredi

Tartinade de thon - Pain de mie
 Sauté de porc * 🇫🇷 - Sauce basquaise
 /Filet de hoki MSC 🇫🇷 - Sauce basquaise
Riz Bio créole 🇫🇷
 Tomme noire IGP 🇫🇷
 Fruit de saison

