

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu



Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote
 Boulettes au boeuf (3/4/5) - Sauce tomate
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce tomate
Semoule Bio
 Buchette lait mélange
 Crème dessert à la vanille

Mardi

Potage de **potiron (régional)**
 Rôti de porc Label Rouge - Sauce diable
 /Galette végétarienne - Sauce diable
 Pommes de terre cubes rissolées
 Yaourt sucré
 Compote fraîche **pomme Bio** ananas

Mercredi

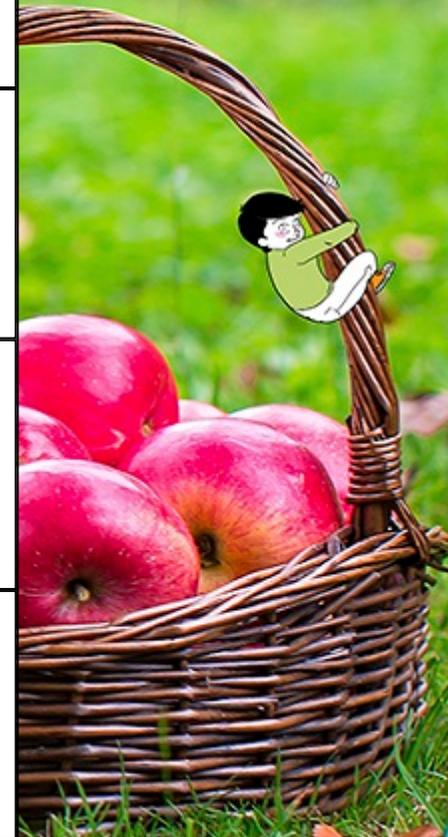
Betteraves Bio - Vinaigrette au xérès
 Filet de lieu noir MSC - Sauce à l'oseille
Riz Bio Pilaf
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées **bio local** - Vinaigrette
 Oeufs durs - Sauce napolitaine
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
 Galette des rois

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge * et cornichon - , cornichons
 /Terrine de poisson
 Sauté de dinde FR - Sauce champignons
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons
 Jardinière de légumes
 Saint Paulin
 Fruit de saison



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 06/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 07/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio ananas	Ananas, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Potage de potiron (régional)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Eau, Carotte, Courge potiron	Lait, Sulfites
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 08/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 09/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Galette des rois	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Oeufs durs	Oeuf dur	Oeufs
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 10/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Jardinière de légumes	Mélange de légumes, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pâté de campagne Label Rouge * et cornichon	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Terrine de poisson	Terrine aux poissons	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu

api

Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
 CC Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette
Yaourt arôme (régional) 
 Gaufre pâtissière

Mardi

Salade de **pommes de terre**, maïs  - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC  - **Citron bio** 
 Brocolis béchamel
 Petit moulé nature
 Fruit de saison

Mercredi

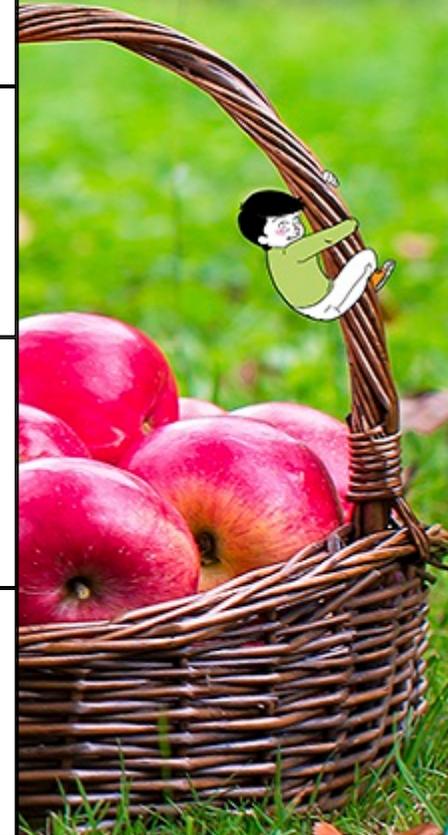
Potage de légumes verts
 Aiguillettes de poulet FR  - Sauce curcuma
 /Pavé de merlu MSC  - Sauce curcuma
 Carottes CE2  - Boulghour
Camembert Bio 
 Éclair au chocolat

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Pané fromager
Macaronis Bio 
 Brie
 Flan nappé caramel

Vendredi

Cake au **maroilles AOP** 
 Paupiette de veau FR  - Sauce moutarde
 /Paupiette de poisson - Sauce moutarde
 Potatoes
 Suisse sucré
 Fruit de saison



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 13/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
CC Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette	Gnocchis, Courge potiron, Crème fraîche, Raclette, Ail, Origan/Marjolaine, Herbes de provence, Sel fin	Gluten, Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gaufre pâtissière	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 14/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis béchamel	Sel fin, Farine de blé, Brocoli, Lait en poudre, Eau, Huile, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Citron bio	Citron	
Fruit de saison	Pomme	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 15/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR	Aiguillette de poulet	
Boulghour	Sel fin, Boulghour, Huile	Gluten
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Potage de légumes verts	Oignon, Purée PDT flocon, Epinard, Eau, Poireau, Céleri	Céleri, Lait, Sulfites
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Fumet de poisson, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Poissons
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 16/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 17/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake au maroilles AOP	Oeuf liquide entier, Huile, Farine de blé, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Lait en poudre, Eau, Tomate, Poivre blanc, Persil, Maroilles, Fromage	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Paupiette de poisson	Paupiette au poisson	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja
Paupiette de veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Potatoes	Potatoes	
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Eau, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu

api

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
 Tortellinis au fromage
 Tomme blanche
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Friand au fromage
 Steak haché de boeuf VBF  - Sauce aux oignons
 /Galette végétarienne - Sauce aux oignons
 Petits pois
Camembert Bio 
 Fruit de saison

Mercredi

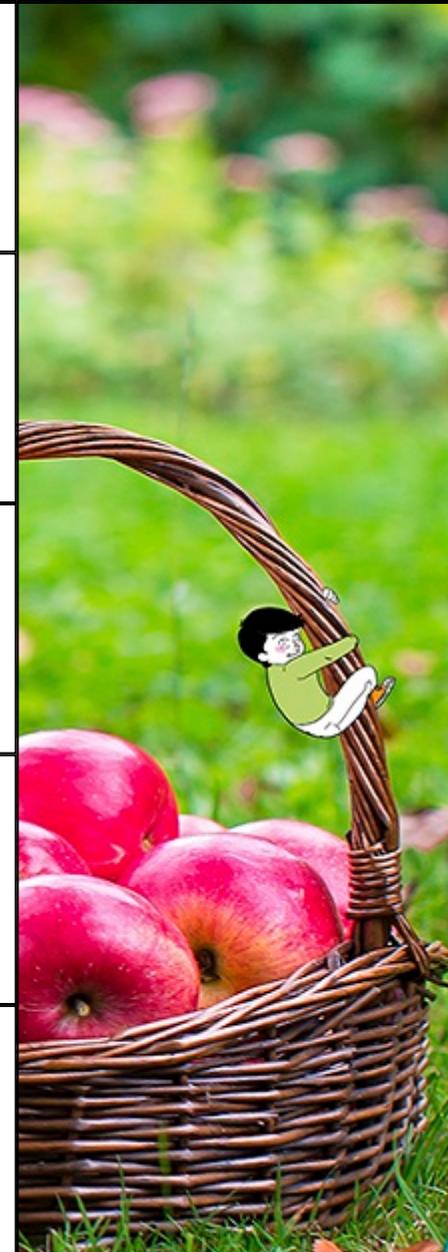
Endives - Vinaigrette au miel
 Sauté de porc * saveur en or  - Sauce paprika
 /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce Paprika
Blé pilaf 
Saint Môret Bio 
 Crème dessert au caramel

Jeudi

Saucisson à l'ail * - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce Dieppoise
Riz Bio Pilaf 
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Vendredi

Velouté de carottes aux 4 épices  - **emmental Bio** râpé  - , croûtons nature
 Emincé de filet de poulet - Sauce au cumin
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au cumin
 Purée de pommes de terre et butternut
Mimolette bio 
 Tarte à la patate douce et caramel du chef 



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 20/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs	Gluten, Sulfites
Tomme blanche	Tomme	Lait
Tortellinis au fromage	Pâtes farcies, Ail, Bouillon de légumes, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin, Ciboulette	Gluten, Lait, Oeufs

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 21/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 22/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Endives	Endive	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce Paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 23/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce Dieppoise	Moule, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisson à l'ail *	Saucisson à l'ail	
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 24/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Purée de pommes de terre et butternut	Carotte, Courge butternut, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Tarte à la patate douce et caramel du chef	Arôme, Beurre doux, Coulis, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Patate douce, Fond de tarte brisée, Crème fraîche	Gluten, Lait, Oeufs
Velouté de carottes aux 4 épices	Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Mélanges d'épices, Carotte	Lait, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 27/01/2025 au 31/01/2025

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Quenelle nature - Sauce aurore
Semoule Bio
 Fromage fondu
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue

Mardi

Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc
 Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette * (**pommes de terre bio**)
 /Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Yaourt sucré vrac (régional)
 Gaufre de Liège

Mercredi

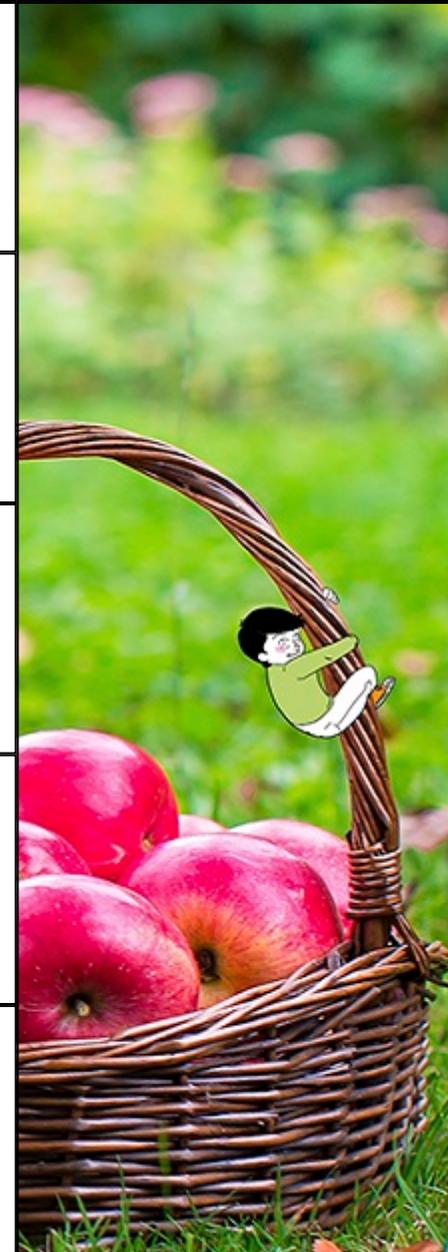
Brocolis - Vinaigrette
 Bolognaise de boeuf
 /CC Bolognaise de **lentilles bio**
Coquillettes Bio
 Tomme noire IGP
 Liégeois chocolat

Jeudi

Tarte au fromage du chef
 Rôti de dinde - Sauce aux olives
 /Filet de hoki MSC - Sauce aux olives
 Flageolets
Gouda Bio
 Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées **bio local** - Vinaigrette à l'orange
 Poisson pané 100 % filet MSC - **Citron bio**
 Pommes de terre et chou-fleur CE2 Béchamel
 Coulommiers
 Crêpe sucrée (10 dans 1 paquet)



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 27/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Compote fraîche pomme Bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	Sulfites
Fromage fondu	Crème de fromage	Lait
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce aurore	Tomate, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 28/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette * (pommes de terre bio)	Oignon, Pomme de terre, Lardons fumés, Poivre blanc, Sel fin, Fromage, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Muscade, Eau, Fromage à tartiflette	Gluten, Lait
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Vinaigrette au fromage blanc	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 29/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Brocolis	Sel fin, Brocoli	
CC Bolognaise de lentilles bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Coquillettes Bio	Sel fin, Coquillettes, Huile	Gluten
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 30/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de hoki MSC	Hoki	Poissons
Flageolets	Flageolet, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce aux olives	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Olives noires, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin, Poivre blanc	Céleri, Gluten
Sauce aux olives	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Sucre semoule, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Fumet de poisson, Olives noires	Gluten, Poissons
Tarte au fromage du chef	Fromage, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 31/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Citron bio	Citron	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Crêpe sucrée (10 dans 1 paquet)	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre et chou-fleur CE2 Béchamel	Chou fleur, Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités