

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 03/06/2024 au 07/06/2024

Menu



Lundi

Carottes râpées **bio local** - Vinaigrette miel coriandre
Penne Bio aux trois fromages (**emmental Bio**)
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Mardi

Melon
 Rôti de porc Label Rouge - Sauce charcutière
 /Pavé de merlu MSC - Sauce charcutière
Semoule Bio - Brocolis à la méridionale
Camembert Bio
 Yaourt sucré

Mercredi

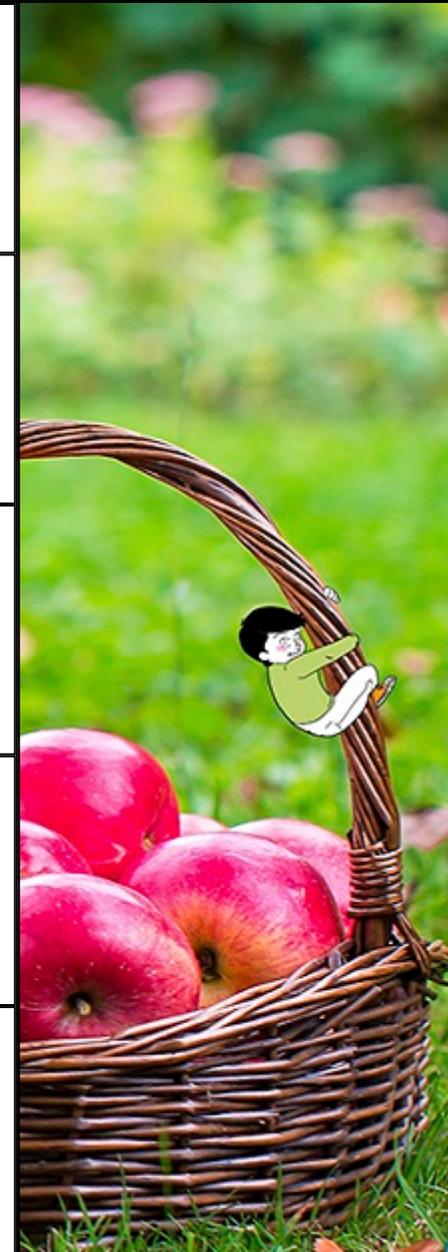
Pâté de campagne Label Rouge * - , cornichons
 /Tartinade de thon - Sauce mayonnaise
 Sauté de dinde - Sauce colombo
 /Galette végétarienne
Riz bio pilaf
Yaourt sucré vrac (régional)
 Fruit de saison

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
 Lasagnes de boeuf
 /Lasagnes au thon
Gouda Bio
 Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Cake au chorizo du chef
 /Cake emmental et mimolette du chef
 Morceaux de colin MSC - Sauce provençale
 Petits pois
 Petit moulé nature
 Fruit de saison



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu



Lundi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce à l'estragon
 /Morceaux de colin MSC au four
 Carottes CE2 - Pommes de terre vapeur
 Brie
 Banane

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
 Carbonara végétal
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
 Éclair à la vanille

Mercredi

Haricots verts Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Chipolata * - Sauce au jus
 /Nuggets végétarien de blé
 Purée de pommes de terre
 Saint Paulin
 Crème dessert au caramel

Jeudi

Mortadelle
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry
Riz Bio Pilaf
Saint Môret Bio
 Fruit de saison

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au pesto
 Gratin de courgettes et **pommes de terre régionales** au boeuf
 /Gratin de pommes de terre et courgette au fromage
 Suisse sucré
 Smoothie pâtissier à la pêche (**yaourt régional**)