












MENU VIELS MAISON

SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Spaghetti bolognaise (PC) </p> <p>Chantailou</p> <p>Pâtisserie  S/V: Spaghetti au thon</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Livarot </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème Gratin de courgettes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Banane</p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce</p>

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée
PC : Plat Complet







INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Parc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU VIELS MAISON

SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate 	Pastèque 	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette 
Boulettes de bœuf à l'orientale 	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 	Nuggets de poisson
Riz	Cookie	<u>Vache qui rit</u>	Macaroni au beurre
<u>Emmental</u>		<u>Ile flotante</u>	Petit suisse aux fruits
<u>Crème dessert chocolat</u>			Fruit de saison
S/V: Pané fromager		S/V: Pané de blé tomate mozzarella	












Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée



INFORMATIONS:

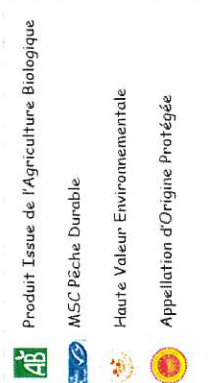
Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert
 S/V: Sans viande
 S/P: Sans porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc



MENU VIELS MAISON

SEMAINE 36- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Semoule</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V: Poisson meunière</p>	<p>Paté en crouste de volaille</p> <p>Poisson pané </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Brie</p> <p>Banane</p>	<p>Salade Athéna</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Donuts</p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Palet breton </p>






INFORMATIONS:
Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge
 S/V: Sans Viande S/P: Sans Parc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc

MENU VIELS MAISON

SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse aux marrons</p> <p>S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggie Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p style="text-align: center;">REPAS AUTOMNE</p>	<p>Quiche*</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>S/P: Tarte au fromage</p>

	Plat Fait Maison		Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge		MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française		Haute Voltaire Environnementale
	Produits Locaux		Appellation d'Origine Protégée
	Plat Végétarien		




INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plât contenant du porc



MENU VIELS MAISON

SEMAINE 40 - DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pâté en croûte*	Endives aux poires	Tarte aux poireaux
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Colin gratiné au fromage 	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés 	Gratin de courgettes	Boulghour à la tomate	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison 	Saint-Nectaire	<u>Brie</u>	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Crème dessert praliné	<u>Muffin au chocolat</u>
	S/P: Pâté de volaille en croûte S/V: Pommes de terre ciboulette / Poisson en sauce		S/V: Croustillant au fromage












Produit Issus de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

S/P: Sans Porc

* Plat contenant du porc

MENU VIELS MAISON

SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Poulet rôti Coquillettes Brebichrème Fruit de saison S/V: Falafel à la tomate	Crêpe au fromage Poisson meunière Poêlée de légumes Yaourt nature Flan chocolat	Salade surprise Steak haché ketchup Beignets de brocolis Petit suisse aromatisé Fruit de saison S/V: Steak haché au thon	Carottes râpées Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat

Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 AB
 MSC
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Salade surprise: Pâtes, tomates, mais
 S/V: Sans Viande
 S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc



MENU VIELS MAISON

SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plât contenant du porc