

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Du 16/06/2025 au 20/06/2025**

Menu

api

Lundi

Radis rose - , beurre  
 Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷  
 /Émincé végétal au **pois Bio** <sup>Bio</sup> - Sauce crème  
**Penne Bio** <sup>Bio</sup>  
**Emmental Bio** râpé <sup>Bio</sup>  
 Flan nappé caramel

Mardi

Salade verte - Vinaigrette  
 Omelette du chef au fromage 🍷🍴  
 Frites - Ketchup  
 Carré frais  
 Fraises - , sucre

Mercredi

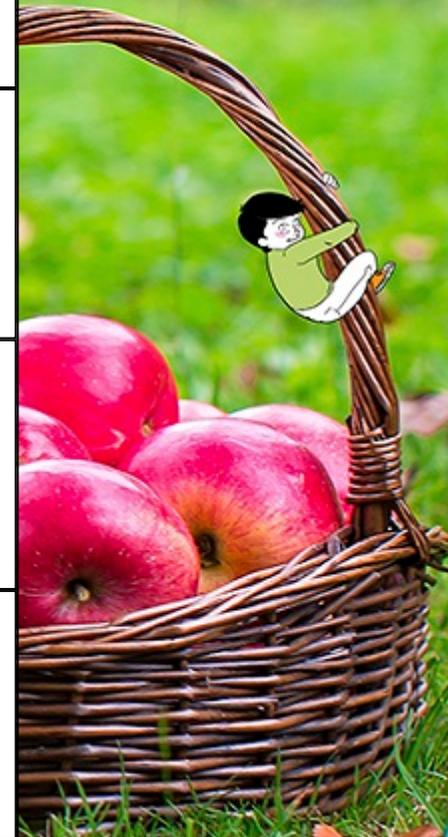
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** <sup>Bio</sup>  
 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce à l'estragon  
 /Pavé de merlu MSC 🍷 - Sauce à l'estragon  
 Petits pois  
 Yaourt nature  
 Biscuit fourré vanille

Jeudi

Salade de **pommes de terre**, maïs 🍷 - Vinaigrette ciboulette  
 Beignet de calamars à la romaine  
**Haricots verts Bio** à l'ail <sup>Bio</sup>  
**Edam Bio** <sup>Bio</sup>  
 Fruit de saison

Vendredi

Gaspacho  
 Boulettes au porc 🇫🇷 - Sauce tomate  
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce tomate  
**Riz Bio** Pilaf <sup>Bio</sup>  
**Fromage blanc** <sup>Bio</sup> - , coulis de fruits rouges  
 Clafoutis aux fruits rouges 🍷



**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 16/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Allumettes de porc façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Radis rose	Radis	
Sauce crème	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Lait
Émincé végétal au pois Bio	Haché végétal	

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 17/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Carré frais	Fromage frais	Lait
Fraises	Fraise	
Frites	Frites	
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 18/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit fourré vanille	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélangé, Eau	Gluten, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt nature	Yaourt nature	Lait

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 19/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 20/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Coulis	
Boulettes au porc	Boulette au porc	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Clafoutis aux fruits rouges	Amande, Cerise, Crème fraîche, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Gaspacho	Ail, Concombre, Oignon, Poivron rouge, Purée PDT flocon, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Eau	Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Oignon, Tomate, Farine de blé, Huile, Sucre semoule, Fond brun, Eau, Sel fin	Gluten

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Du 30/06/2025 au 04/07/2025**

Menu



Lundi

Salade de **coquillettes bio**, tomates et cornichons - Vinaigrette  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au thym  
 /galette végétale - Sauce au thym  
 Haricots beurre persillés  
**Saint Môret Bio**   
 Fruit de saison

Mardi

Salade verte - Vinaigrette au pesto  
 Gratin de pâtes à l'**emmental râpé** - Sauce provençale  
 Verre de **lait Bio**   
 Donuts de Pâques

Mercredi

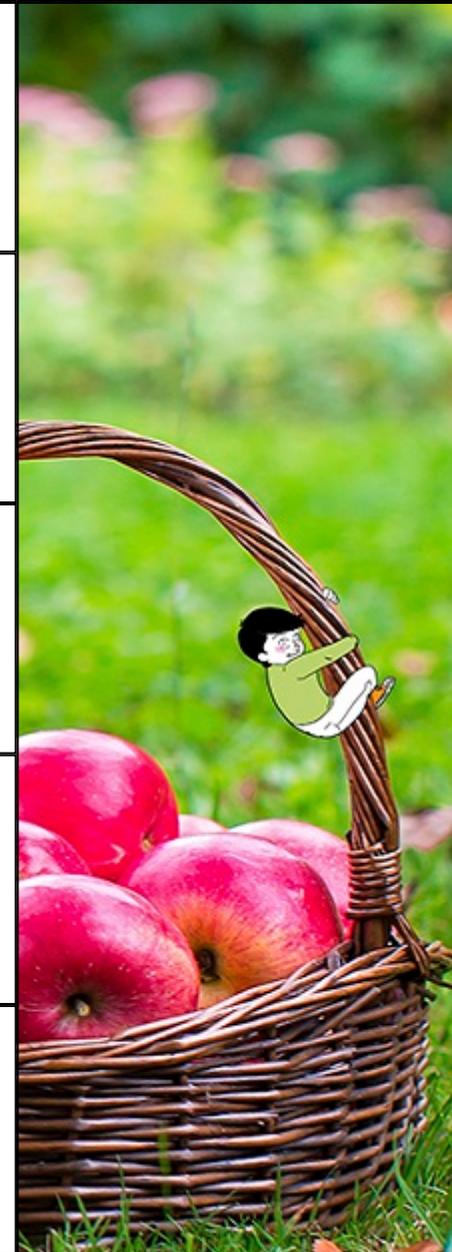
Pastèque  
 Haut de cuisse de poulet rôti - Sauce aux olives  
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aux olives  
**Semoule Bio**   
 Brie  
 Flan au chocolat

Jeudi

**Carottes bio régionales** râpées - Vinaigrette au citron  
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua  
 Boulghour arlequin  
**Gouda Bio**   
 Gâteau du chef aux fruits rouges

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette  
 Cheeseburger  
 /Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)  
 Frites - Sauce mayonnaise  
 Yaourt sucré  
 Compote pomme



**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 23/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, garniture emmental râpé	Fromage	Lait
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Fruit de saison	Pomme	
Raviolis au boeuf	Pâtes farcies	Céleri, Gluten
Raviolis aux légumes	Pâtes farcies	Céleri, Gluten
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 24/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Crème dessert vanille bio et régional	Crème dessert	Lait
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Pâté de campagne Label Rouge *	Pâté de campagne	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tartinade de thon	Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Thon au naturel, Fromage blanc	Lait, Poissons, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 25/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Mimolette	Mimolette	Lait
Salade aux oeufs façon Piemontaise	Tomate, Échalote, Maïs, Pomme de terre, Sel fin, Cornichon, Mayonnaise, Ketchup, Oeuf dur	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 26/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre bio	Concombre	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Lasagnes au boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Egrené au boeuf, Sel fin, Lasagnes à garnir, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade	Gluten, Lait
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette au fromage blanc	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 27/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Citron bio	Citron	
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Gratin de courgettes	Courgette, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Gâteau à la pistache	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Pâte de pistache, Beurre doux	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Du 23/06/2025 au 27/06/2025**

Menu



Lundi

**Carottes bio régionales** râpées - Vinaigrette à l'échalote  
 Raviolis au boeuf - , garniture emmental râpé  
 /Raviolis aux légumes - , garniture emmental râpé  
 Saint Paulin  
 Fruit de saison

Mardi

Pâté de campagne Label Rouge \* - , cornichons  
 /Tartinade de thon  
**Émincé de cuisse de poulet** - Façon tajine  
 /Pavé de merlu MSC - Façon tajine  
**Semoule Bio**   
**Vache qui rit Bio**   
 Crème dessert vanille **bio** et **régional**

Mercredi

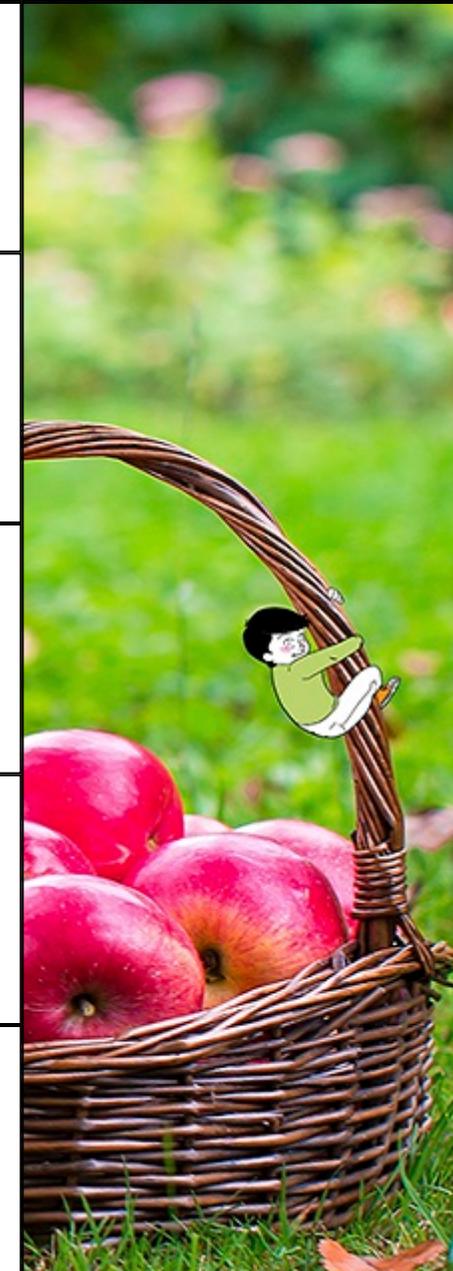
Tomates - Vinaigrette balsamique  
 Salade aux oeufs façon Piemontaise  
 Mimolette   
 Fruit de saison

Jeudi

**Concombre bio** - Vinaigrette au fromage blanc  
 Lasagnes au boeuf   
 /Lasagnes de légumes  
 Coulommiers  
 Crème dessert au chocolat

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette aux fines herbes  
 Filet de Poisson pané MSC - **Citron bio**   
 Gratin de courgettes  
 Yaourt sucré  
 Gâteau à la pistache



**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 30/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Haricots beurre persillés	Haricot beurre, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de coquillettes bio, tomates et cornichons	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
galette végétale	Galette végétale	Gluten

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Donuts de Pâques	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin de pâtes à l'emmental râpé	Sel fin, Torti, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc, Cheddar	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto, Eau	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 02/07/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Pastèque	Pastèque	
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	Céleri, Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 03/07/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulghour arlequin	Tomate, Poivron mélange, Sel fin, Boulgour	Gluten
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gâteau du chef aux fruits rouges	Salade de fruits, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce Nantua	Tomate, Fumet de poisson, Bisque de homard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Crustacés, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

**63 - VINEUIL SAINT FIRMIN\***  
**Le 04/07/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cheeseburger	Burger	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Sésame, Soja
Compote pomme	Purée de fruits	
Frites	Frites	
Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait