

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menu



	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée Cordon bleu de dinde FR /Galette végétale Haricots verts Bio à l'ail Petit moulé nature Flan nappé caramel</p>
	Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette aux fines herbes Boulettes au boeuf (3/4/5) - Sauce napolitaine /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce napolitaine Fusilli Bio Emmental Bio râpé Compote pomme</p>
	Mercredi	<p>Potage Dubarry (concentré) Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad) /Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim) Purée de pommes de terre Suisse fruité Fruit de saison (régional) </p>
	Jeudi	<p>Carottes râpées bio local - Vinaigrette aux agrumes Omelette du chef (MEA) - Ketchup Pommes de terre cubes rissolées Massdam Bio Donuts</p>
	Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge * - , cornichons /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au cumin Semoule Bio Yaourt sucré vrac (régional) Fruit de saison (régional) </p>



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*

Le 17/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*

Le 18/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*

Le 19/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison (régional)	Pomme	
Potage Dubarry (concentré)	Chou fleur, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Sulfites
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)	Saucisse de Strasbourg	Lait
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*

Le 20/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Massdam Bio	Maasdam	Lait
Omelette du chef (MEA)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau, Jus de fruits	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*

Le 21/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison (régional)	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne Label Rouge *	Pâté de campagne	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait