

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Menu



Lundi

Perles de pâtes - Ketchup
Émincé de cuisse de poulet - Sauce aux oignons
 /Filet de lieu noir MSC - Sauce aux oignons
 Carottes et panais vapeur
Mimolette Bio
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Jambon blanc Label Rouge *
 /Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
 Yaourt arôme (vrac régional)

Mercredi

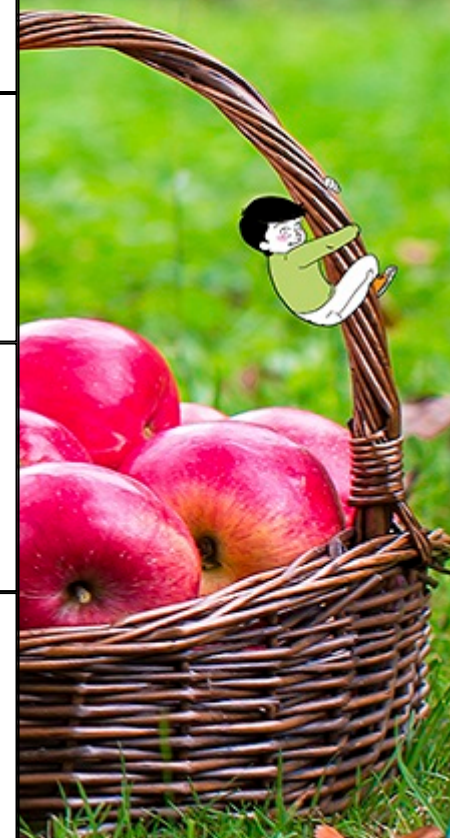
Betteraves Bio - Vinaigrette persillée
 Boulettes au boeuf (3/4/5) - Sauce tomate
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce tomate
Boulghour bio
 Vache picon
 Fruit de saison

Jeudi

Carottes bio régionales râpées - Vinaigrette
 Filet de Poisson pané MSC
 Brocolis
 Verre de **lait Bio**
 Quatre quart du chef au citron

Vendredi

Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , croûtons nature
 Omelette du chef au fromage
 Pommes de terre cubes rissolées
Yaourt Aromatisé
 Fruit de saison



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 01/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes et panais vapeur	Sel fin, Carotte, Panais	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
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
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 02/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (vrac régional)	Yaourt aromatisé	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 03/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Boulghour bio	Sel fin, Boulghour, Huile	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vache picon	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 04/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Brocoli, Sel fin	
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Quatre quart du chef au citron	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Concentré de fruit	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 05/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré)	Courge potimarron, Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Mélanges d'épices	Lait, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Menu



Lundi

Nems de légumes
 Filet de limande MSC - Sauce Hollandaise
 Petits pois CE2
Camembert Bio
 Liégeois chocolat

Mardi

Potage à la tomate
 Rôti de dinde - Sauce champignons
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons
Semoule Bio
 Suisse fruité
 Éclair au chocolat

Mercredi

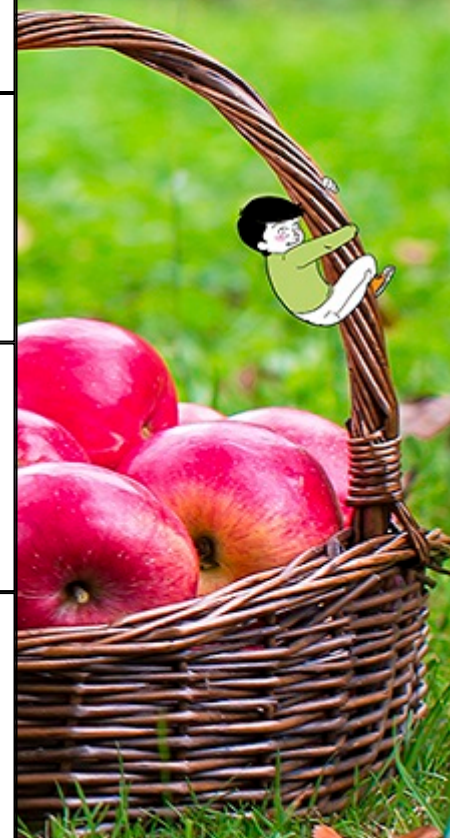
Pizza au fromage du chef
 Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce au cumin
Carottes régionales persillées
Emmental Bio
 Fruit de saison

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'ail
 Gratin de **macaronis bio**
 Yaourt sucré
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille

Vendredi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)
 /Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)
Lentilles Bio au jus
 Saint Paulin
 Fruit de saison



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 08/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Nems de légumes	Nem	Céleri, Gluten
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce Hollandaise	Crème fraîche, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Sulfites

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 09/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Potage à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
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, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 10/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes régionales persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pizza au fromage du chef	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten

63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Le 11/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites

