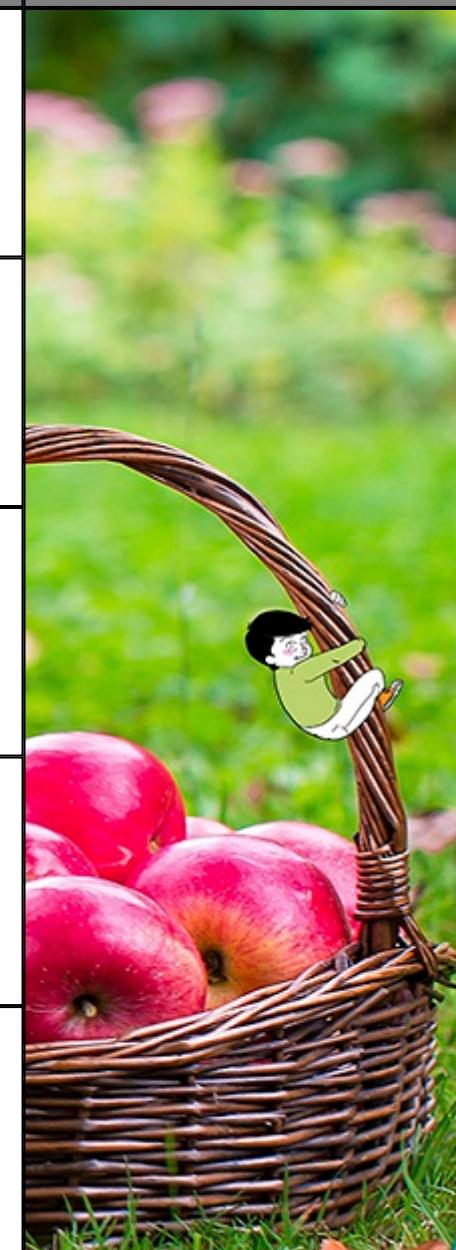


63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Menu



	Lundi	<p>Perles de pâtes - Ketchup</p> <p>Émincé de cuisse de poulet - Sauce aux oignons</p> <p>/Filet de lieu noir MSC - Sauce aux oignons</p> <p>Carottes et panais vapeur</p> <p>Mimolette Bio </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
	Mardi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes</p> <p>Jambon blanc Label Rouge * </p> <p>/Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)</p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Yaourt arôme (vrac régional) </p>
	Mercredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette persillée</p> <p>Boulettes au boeuf (3/4/5) - Sauce tomate</p> <p>/Boulettes végé (3/3/5) - Sauce tomate</p> <p>Boulghour bio </p> <p>Vache picon </p> <p>Fruit de saison</p>
	Jeudi	<p>Carottes bio régionales râpées - Vinaigrette</p> <p>Filet de Poisson pané MSC </p> <p>Brocolis</p> <p>Verre de lait Bio </p> <p>Quatre quart du chef au citron</p>
	Vendredi	<p>Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , croûtons nature</p> <p>Omelette du chef au fromage </p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Yaourt Aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>

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	Émincé 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 végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Boulghour bio	Sel fin, Boulgour, 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	<p>Nems de légumes Filet de limande MSC - Sauce Hollandaise Petits pois CE2 Camembert Bio Liégeois chocolat</p>
	Mardi	<p>Potage à la tomate Rôti de dinde - Sauce champignons /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons Semoule Bio Suisse fruité Éclair au chocolat</p>
	Mercredi	<p>Pizza au fromage du chef Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce au cumin Carottes régionales persillées Emmental Bio Fruit de saison</p>
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'ail Gratin de macaronis bio Yaourt sucré Compote fraîche pomme Bio vanille </p>
	Vendredi	<p>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</p>



Toutes nos viandes de Boeuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine française
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

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, 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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin de macaronis bio	Sel fin, Torti, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc, Cheddar	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à l'ail	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Ail	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, 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