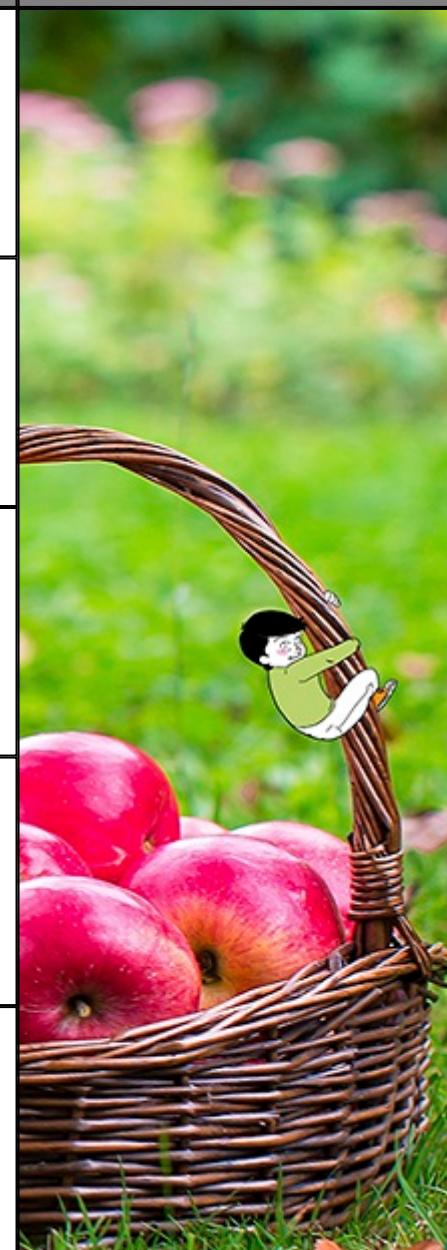


63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menu



Lundi	Nems de légumes Boulettes de bœuf Bio - Sauce paprika /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce paprika Boulgour Bio Yaourt sucré Fruit de saison (régional)
Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Caesar Saucisse de porc * /Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim) Frites - Sauce ketchup Emmental Bio Crêpe au chocolat
Mercredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Sauté de dinde FR - Sauce crème /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce crème Brocolis bio persillés Tomme noire IGP Fruit de saison (régional)
Jeudi	Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote Omelette du chef au fromage Mélange de riz Bio aux petits légumes Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait
Vendredi	Potage Crécy (concentré) Saumon façon carbonara Torsades bio Vache qui rit Bio Fruit de saison



63 - VINEUIL SAINT FIRMIN*
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Menu



	Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde FR /Pané fromager Gratin de chou fleur CE2 béchamel Edam Bio Fruit de saison (régional)
	Mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Gratin de pommes de terre Bio , patate douce, cheddar Yaourt sucré vrac (régional) Biscuit sablé de Retz
	Mercredi	Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote Paupiette au veau FR - Sauce dugléré /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce dugléré Haricots verts Bio persillés Lait Bio nature Beignet chocolat noisette
	Jeudi	Potage de légumes (concentré) Jamón blanc Label Rouge * /Nuggets végétarien de blé Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Crème dessert au caramel
	Vendredi	Saucisson à l'ail * - , cornichons /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Frites Camembert Bio Compote fraîche pomme Bio biscuitée

