















**TRAME DE MENUS ST JEAN DE VEDAS ADULTES**

	Semaine du 08 juil au 12 juillet	Semaine du 15 juil au 19 juillet	Semaine du 22 juil au 26 juillet	Semaine du 29 juil au 02 août
<b>Lundi</b>	Radis beurre Tajine de bœuf aux olives / <b>Galette de soja à la tomate</b> Semoule Cocktail de fruit	Betteraves vinaigrette Sauce bolognaise / <b>Pois chiches à l'orientale</b> Spaghettis Fruit	Taboulé BIO Salade d'haricots verts et cœurs de palmiers aux œufs <b>Repas froid</b> Fruit	Salade de blé BIO aux olives et tomates BIO Saute de dinde au romarin / <b>Falafels</b> Piperade de poivrons Fruit
<b>Mardi</b>	Salade verte BIO et dès emmental <b>✓</b> Gnocchis à la tomate Ratatouille BIO Fruit	Salade d'haricots verts et cœurs de palmiers Gardianne de taureau / <b>Lentilles au curry</b> Riz de Camargue Crème dessert chocolat	Chipolatas* / Saucisse de volaille / <b>Haricots rouges à la provençale</b> Purée pommes de terre BIO Carré frais Fruit BIO	Saumon à la crème / <b>Galette de soja à la tomate</b> Petits pois au jus Coulommiers Eclair au chocolat
<b>Mercredi</b>	<b>Repas froid</b> Rôti de dinde et ketchup / <b>Falafels</b> Pépinettes, tomates et olives à froid Saint Nectaire Fruit	Gratin de poisson et fruits de mer / <b>Boulettes de soja à la tomate</b> Perles de blé Vache Picon Compote de pomme	Concombre BIO à l'aneth Bœuf mode / <b>Boulettes blé pois pistou</b> Tortis BIO Pomme au four	Salade verte et maïs <b>✓</b> Nugget's de pois chiches BIO Haricots verts persillés Flan à la vanille
<b>Jeudi</b>	Salade de lentilles aux échalotes Poulet rôti au thym / <b>Omelette ketchup</b> Aubergines et <b>boulgour BIO</b> Fruit BIO	<b>✓</b> Quiche aux poireaux Salade verte BIO Yaourt sucré Fruit BIO	Salade de tomate BIO Poulet à l'estragon / <b>Lentilles à l'indienne</b> Gratiné de courgettes Pudding	Sauté de veau marengo / <b>Boulette soja tomate basilic</b> Purée de pomme de terre Petit Moulé Compote de pommes BIO
<b>Vendredi</b>	Poisson aioli / <b>Boulettes sarasin lentilles poireaux</b> Légumes aioli (Pommes de terre, haricots verts et carottes) Camembert Compote de pomme	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de lieu safrané / <b>Lentilles à la tomate</b> Courgettes persillées Cake aux Spéculos	Lamelles d'encornet à la sétoise / <b>Omelette ketchup</b> Pommes de terre BIO Brie Fruit	Filet de poisson à l'huile d'olive et basilic / <b>Boulettes sarasin lentilles poireaux</b> Ratatouille BIO Petit suisse sucré Fruit BIO

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	Semaine du 05 août au 09 août	Semaine du 12 août au 16 août	Semaine du 19 août au 23 août	Semaine du 26 août au 30 août
<b>Lundi</b>	Salade d'haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons / <b>Lentilles au curry</b> Boulgour Fruit BIO	<b>✓</b> Concombre BIO en tzatziki Omelette Haricots verts persillés Flan chocolat	Salade de tomate BIO Sauté de veau BIO aux herbes / <b>Galette de soja à la tomate</b> Coquillettes Cocktail de fruit	Taboulé Rôti de dinde / <b>Omelette</b> Ratatouille Fruit
<b>Mardi</b>	<b>Repas froid</b> Pilon de poulet rôti / <b>Omelette au ketchup</b> Salade de pâtes, tomates, olives, poivrons Mimolette Fruit	Salade de pois chiches au cumin <b>Emincé de bœuf BIO</b> à la hongroise / <b>Boulettes blé pois pitou</b> Petits pois au jus Fruit	Carottes râpées BIO vinaigrette Pépinettes, lentilles corail et tomates <b>✓</b> Yaourt sucré Fruit	Betteraves vinaigrette Saucisse de toulouse* / Saucisse de volaille / <b>Boulettes soja basilic</b> Haricots blancs à la bretonne Eclair au café
<b>Mercredi</b>	<b>Boulettes de bœuf BIO</b> au jus / <b>Falafels</b> Aubergines à la tomate et semoule Camembert Compote de pomme	Filet de colin pané citron / <b>Boulettes sarasin lentilles poireaux</b> Ratatouille BIO Carré frais Fruit BIO	Salade de blé BIO sauce tartare Poulet rôti au thym / <b>Boulettes sarasin lentilles poireaux</b> Gratin de courgettes BIO Fruit	Parmentier de Brandade et sa purée de <b>pomme de terre BIO</b> / <b>Parmentier végétarien et sa purée</b> Mimolette Compote de fruits
<b>Jeudi</b>	Salade de quinoa BIO <b>✓</b> Croustillant au fromage BIO Courgettes persillées Fruit		Chipolatas* / Saucisse de volaille / <b>Haricots rouges à la mexicaine</b> Purée de pomme de terre Tomme grise Fruit BIO	Tarte méditerranéenne <b>✓</b> Omelette Piperade de poivrons Fruit
<b>Vendredi</b>	Fricassée de colin et saumon / <b>Haricots rouges à la mexicaine</b> Pommes de terre BIO Chantailou Crumble de pommes	Salade de riz, olives, <b>tomates BIO</b> , feta et thon / <b>Salade de riz, olives, tomate, feta et oeufs</b> Petit suisse aromatisé Donut au chocolat	Salade verte et croûtons Filet de lieu sauce Normande / <b>Lentilles au curry</b> Tomate provençale Gâteau chocolat	Rillettes de sardine / <b>Salade de lentilles aux échalotes</b> <b>Repas froid</b> Salade de pâtes au thon, tomates, maïs et œufs / <b>Salade de pâtes aux tomates, maïs et œufs</b> Fougasse à la fleur d'oranger

**TRAME DE MENUS ST JEAN DE VEDAS ADULTES**

*Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement*