

TRAME DE MENUS ST JEAN DE VEDAS STANDARDS

| | Semaine du 04 nov au 08 novembre | Semaine du 11 nov au 15 novembre | Semaine du 18 nov au 22 novembre | Semaine du 25 nov au 29 novembre |
|----------|--|--|---|---|
| Lundi | Betteraves vinaigrette Lasagnes de bœuf / Omelette et purée de pommes de terre Petit Moulé ail et fines herbes |  | Salade de lentilles BIO aux échalotes Boulettes de blé façon Thai Epinards à la crème Fruit | Taboulé BIO Sauté de dinde sauce coco / Boulettes de soja tomate et basilic Carottes BIO vichy Vache Picon |
| Mardi | Tajine de dinde aux pruneaux / Galette de soja tomate et basilic Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Fruit | Macédoine vinaigrette Boulettes sarrasin lentilles Pommes noisette et ketchup Petit suisse aromatisé | Carottes râpées BIO vinaigrette Sauce bolognaise / Egréné végétal Spaghettis et fromage râpé Yaourt aromatisé | Salade verte BIO vinaigrette balsamique Boulettes de boeuf / Croustillant fromager Haricots blancs à la tomate Mimolette |
| Mercredi | Potage de carottes Dhall de lentilles Riz BIO Fruit BIO | Salade verte BIO et maïs Sauté de bœuf sauce hongroise / Falafels Chou Romanesco persillé Donuts au sucre | Sauté de porc* / Sauté de dinde sauce moutarde / Pois chiches sauce orientale Semoule Carré frais Ile flottante | Crêpe au fromage Saumonette sauce colombo / Gnocchis à la tomate Purée de céleri Fruit BIO |
| Jeudi | Salade d'endives Chausson bolognaise / Friand au fromage Poelée de pommes de terre BIO et carottes BIO persillés Fromage blanc et sucre | Céleri rémoulade BIO Emincé de poulet sauce ananas / Emincé végétal sauce ananas Blé BIO Tomme blanche | Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise au curry) Cordon bleu / Boulettes sarrasin et lentilles Purée de potimarron BIO Rondelé | Carottes râpées BIO vinaigrette Gratin de pâtes BIO au Cheddar Lentilles BIO au curry Fruit |
| Vendredi | Salade verte BIO et croûtons Filet de lieu safrané / Lentilles à l'orientale Gratin de choux fleurs Tarte aux pommes | Cake au Comté Filet de colin sauce armoricaine / Haricots rouges sauce Chili Purée de butternut BIO et patate douce BIO Fruit | Salade de quinoa Cube de colin sauce provençale / Nuggets de blé Gratin de brocolis Fruit BIO | Poisson meunière et citron / Falafels Purée de pommes de terre Carré frais Compote de pommes BIO à la vanille |

- 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 Ultra Périphériques (Produit d'Outremer)
 -  Alternative végétarienne

| | Semaine du 02 déc au 06 décembre | Semaine du 09 déc au 13 décembre | Semaine du 16 déc au 20 décembre | Semaine du 30 déc au 03 janvier |
|----------|---|---|---|---|
| | | | Jeudi : Repas de Noël | ALSH |
| Lundi | Salade de panais râpés vinaigrette à la grenadine Chili Sin Carne Riz BIO Camembert | Salade de blé BIO niçois Sauté de dinde sauce vindaloo / Galette de soja tomate Petits pois au jus Fruit BIO | Salade coleslaw Nuggets de dinde / Nuggets de blé Farfalles BIO Coulommiers | Salade du pêcheur (pommes de terre, œuf dur, vinaigrette) Sauté de dinde sauce aux olives/ Pois chiches à l'italienne Gratin de potimarron BIO Fruit |
| Mardi | Sauté de dinde basquaise/ Lentilles basquaise Gratin de carottes BIO et patate douce BIO Croc lait Fruit | Potage de légumes BIO Curry de choux fleurs BIO et pois chiches Flan caramel | Salade de perles au pistou Chipolatas* / Saucisse de volaille / Falafels Gratin de brocolis BIO Fruit BIO | Salade de chou chinois à la coriandre et citronnelle Bœuf bourguignon/ Haricots blancs à la tomate Purée de carottes BIO Eclair au chocolat |
| Mercredi | Salade de tortis BIO, maïs et olives Sauté de bœuf sauce saveurs d'Orient / Pané sarrasin lentilles et poireaux Choux fleurs BIO persillés Fruit BIO | Poulet sauce à l'estragon / Haricots rouges sauce provençale Pommes de terre BIO à la vapeur Chanteneige Compote de fruits | Quenelles BIO sauce forestière Haricots beurre persillés Carré frais Fruit |  |
| Jeudi | Rôti de porc sauce charcutière* / Rôti de dinde sauce charcutière / Œufs durs Epinards à la crème Madame Loik Tarte au flan | Mélange de choux vinaigrette à l'orange Gardiane de taureau / Lentilles au curry Riz BIO Mousse au chocolat | Salade verte vinaigrette de Noël Sauté de Pintade sauce aux marrons / Croustillant fromager et ketchup Pommes de terre étoiles Bûchette de Noël et ses surprises | Parmentier végétal à l'épeautre BIO au curry Petit suisse aromatisé Fruit BIO |
| Vendredi | Velouté de courge BIO Nuggets de poisson / Nuggets de blé Purée de pomme de terre Tartare | Cake à la Mozzarella Fricassée de colin et saumon à l'aneth / Omelette Pôlée carottes et navets persillés Fromage blanc et sucre | Filet de colin pané et citron / Boulettes façon Thai Epinards BIO à la crème Yaourt aromatisé Fruit | Duo de céleri BIO et carottes BIO râpées Lamelles d'encornets à l'andalouse/ Lentilles à l'andalouse Riz BIO Compote de fruits |

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