

TRAME DE MENUS SAINT JEAN DE VEDAS STANDARDS

	Semaine du 06 janv au 10 janvier		Semaine du 13 janv au 17 janvier		Semaine du 20 janv au 24 janvier		Semaine du 27 janv au 31 janvier
Lundi	Cordon bleu / Pané de blé épinards et fromage Chou-fleur persillé Chanteneige Fruit BIO		Betteraves vinaigrette Rissollette de veau pané / Boulettes de sarrasin et lentilles Gratin de brocolis Madeleine		Potage de légumes Omelette Epinards BIO à la crème Saint Paulin		Salade de perles au pistou Sauté de dinde à la moutarde / Galette de soja Petits pois au jus Emmental
Mardi	Crêpe au fromage Sauté de dinde au curry / Lentilles au curry Poêlée de carottes BIO et pommes de terre BIO Fruit		Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Nuggets de dinde et ketchup / Nuggets de blé Frites Flan nappée caramel		Céleri rémoulade BIO Poulet rôti au thym / Boulettes de blé façon thaï Haricots blancs à la Bretonne Carré frais		Lentilles BIO à la tomate Spaghettis BIO et fromage râpé Petit Moulé Compote de pomme abricots
Mercredi	Céleri rémoulade BIO Quinoa BIO et haricots rouges à la mexicaine Compote de pomme		Cœur de merlu à l'aneth / Friand au fromage Gratiné de carottes BIO et patate douce BIO Tartare Royaume (brioche des rois)		Salade verte BIO et maïs Crozziflette aux lardons/ Crozziflette à la volaille / Crozziflette aux légumes Pomme au four		Nems au poulet / Nems aux légumes Emincé de poulet sauce aigre douce / Emincé végétal Riz aux légumes Fruit
Jeudi	Filet de colin pané citron / Lasagnes épinards Ricotta Salsifis persillés Petit Moulé Royaume (brioche des rois)		Velouté de pois cassés et carottes Gratin de pâtes BIO au fromage Fruit BIO		Sauté de boeuf sauce forestière / Boulettes de soja Gratiné de butternut BIO et patate douce BIO Rondelé Fruit		Hachis parmentier / Parmentier végétarien Fondue carré Fruit
Vendredi	Steak haché sauce pizaïolo / Galette de soja sauce pizaïolo Purée de potimarron BIO Gouda Fruit		Filet de lieu sauce crustacé / Lentilles au curry Riz Camembert Compote de pomme		Fricassée de colin et saumon sauce normande / Nuggets de blé et ketchup Pomme de terre BIO à la vapeur Petit suisse aromatisé Fruit		Salade verte BIO vinaigrette balsamique Lamelles d'encornet à la sétoise / Lentilles à la tomate Riz Gâteau au yaourt

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 03 fév au 07 février		Semaine du 10 fév au 14 février		Semaine du 17 fév au 21 février		Semaine du 24 fév au 28 février
Lundi	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Paupiette de veau sauce aux olives / Pois chiches à l'orientale Semoule BIO Crêpe au sucre		Salade verte BIO vinaigrette Chipolatas* / Saucisse de volaille / Omelette Purée de pommes de terre Gouda		Velouté de légumes (Chou-fleur BIO, carotte BIO) Lentilles BIO et pommes de terre BIO façon tartiflette Fruit BIO	ALSH	Cordon bleu / Pané de blé épinards et fromage Chou fleur persillé Croc lait Fruit
Mardi	Poulet sauce forestière / Egréné végétal Blé BIO Petit suisse sucré Fruit		Salade de lentilles vinaigrette Quenelles natures BIO sauce aurore Carottes Vichy Petit suisse aromatisé		Rillettes de sardines / Salade verte Filet de poisson meunière / Omelette Gratiné de potimarron BIO et patate douce BIO Yaourt nature sucré		Céleri rémoulade Escalope de dinde sauce crème / Boulettes sarrasin et lentilles Purée de carottes Petit suisse aromatisé
Mercredi	Sauté de veau marengo / Lentilles au curry Epinards à la crème Fromage blanc et sucre Crêpe au chocolat		Potage de légumes (carottes BIO, courges BIO, navets BIO) Fideua / Coquillettes aux légumes Fruit BIO		Sauté de bœuf au cumin / Pois chiches au cumin Boullgour Vache Picon Ile flottante		Gratin aux légumes d'hiver BIO et ses légumineuses Tartare Mousse au chocolat
Jeudi	Velouté de lentilles BIO Gratinée de gnocchis crème de poireaux et parmesan Fruit BIO		Cake au comté Estouffade de taureau / Galette de soja sauce provençale Purée de céleri Chanteneige		Duo de choux sauce tartare Sauté de porc à la moutarde / Sauté de dinde à la moutarde / Croustillant fromager Petits pois Rondelé BIO		Pizza mozzarella Steak haché sauce provençale / Haricots blancs sauce provençale Brocolis persillés Fruit BIO
Vendredi	Betteraves vinaigrette Poisson aioli / Falafels Légumes aioli (pommes de terre BIO, panais BIO et carottes BIO) Yaourt aromatisé		Filet de colin à l'andalouse / Haricots blancs à la tomate Riz Yaourt nature sucré Compote de pomme BIO à la cannelle		Salade verte BIO à la vinaigrette basalmique Poulet rôti / Boulettes de blé façon thaï Poêlée de carottes BIO et navets BIO persillés Flan nappé caramel		Salade coleslaw Filet de lieu sauce colombo / Pois chiches à l'orientale Tortis Compote de pommes BIO

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