









LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent de Paul

Végétarien

LUNDI 2/11/20	MARDI 3/11/20	MERCREDI 4/11/20	JEUDI 5/11/20	VENDREDI 6/11/20
	Concombres BIO vinaigrette 			
Jambon braisé sauce charcutière R: Jambon de poulet sauce charcutière	et dès d'emmental			
	Chili sin carne 		Paleron de bœuf VF sauce chasseur 	Calamar à la romaine
Purée de pommes de terre BIO 	Riz créole		Pennes BIO Carottes BIO 	Epinards Pommes de terre vapeur
Velouté aux fruits (mixés)			Tomme blanche	Gouda
Fruit de saison	Compote de pomme		Fruit de saison	PCC: Moelleux chocolat / courgettes 

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent de Paul

Végétarien

LUNDI 9/11/20	MARDI 10/11/20	MERCREDI 11/11/20	JEUDI 12/11/20	VENDREDI 13/11/20
				Salade des alpilles (salade verte BIO, croûtons et bûche mi-chèvre)
Bolognaise au bœuf VF	Filet de lieu sauce matelotte (fumet de poisson, persil)	Férié Armistice 1918	Blanquette de veau VF	Omelette
Torti	Boulghour BIO		Carottes	Haricots verts BIO
Camembert	Mimolette		Riz	Purée de pommes de terre BIO
Fruit de saison	Liégeois chocolat		Yaourt nature + sucre	PCC: Moelleux à la vanille
			Fruit de saison	

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent de Paul

Alsace



Végétarien

LUNDI
16/11/20

Salade de pâtes BIO

et mozzarella


Colombo de poulet

Courgettes BIO au persil


Fruit de saison

MARDI
17/11/20

Potage de légumes
et râpé

Boullgour à la mexicaine
(haricots rouges, tomates, poivrons)


*

Fruit de saison

MERCREDI
18/11/20

JEUDI
19/11/20



Choucroute
R: *Choucroute de volaille*

 *Chou*
Pommes Vapeur
Munster 


PCC: Quatre-Quart saveur pain d'épices


VENDREDI
20/11/20

Filet de colin sce paprika

Coquillettes

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison BIO


LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO








LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent de Paul



Végétarien

LUNDI 23/11/20	MARDI 24/11/20	MERCREDI 25/11/20	JEUDI 26/11/20	VENDREDI 27/11/20
			Potage poireaux / pommes de terre	
Sauté de poulet basquaise	Hachis parmentier VF 		et râpé	Filet de poisson pané
Purée haricots verts	*		Œufs brouillés 	Courgettes BIO provençales
Saint Paulin	Brie		Coudes rayés	Riz BIO 
Flan nappé caramel	Compote pomme / fraise BIO 		Fruit de saison BIO 	Fromage blanc aromatisé
				Muffin aux pépites de chocolat

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO









LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent de Paul



Végétarien

LUNDI 30/11/20	MARDI 1/12/20	MERCREDI 2/12/20	JEUDI 3/12/20	VENDREDI 4/12/20
Concombre BIO sauce ciboulette  et dès d'emmental				
Rôti de veau VF sauce moutarde 	Aiguillettes de poulet sauce forestière		Raviolis aux légumes 	Filet de colin sauce citron
Carottes BIO 	Purée de broccolis		*	Riz
	Crème au chocolat		Tomme blanche	Emmental
PCC: Moelleux à la fleur d'oranger 	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote pomme / banane BIO 

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO