



LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/11/21	9/11/21	10/11/21	11/11/21	12/11/21
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 				<i>Potage à la carotte</i> <i>et râpé</i>
<i>Sauté de bœuf VF sauce chasseur</i> 	<i>Rôti de veau VF sauce marengo</i> 		<i>Férié</i> <i>Armistice 1918</i>	<i>Filet de hoki sauce safranée</i> 
<i>Lentilles</i>	<i>Brunoise</i>			<i>Coquillettes BIO</i> 
<i>Carottes</i>	<i>Riz</i>			
	<i>Yaourt aromatisé</i>			
<i>Liégeois vanille</i>	<i>Tarte normande aux pommes</i>			<i>Fruit de saison BIO</i> 

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO

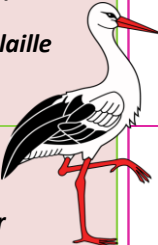


LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent

Végétarien

Alsace

LUNDI 15/11/21	MARDI 16/11/21	MERCREDI 17/11/21	JEUDI 18/11/21	VENDREDI 19/11/21
	Potage de légumes BIO   et râpé		Salade iceberg aux croûtons  et Munster AOC 	
Bolognaise au bœuf VF 	Gnocchi crème de parmesan  		Choucroute (porc) R: Choucroute de volaille	Calamars à la romaine + citron 
Torti BIO 	* 		Chou  Pommes Vapeur	Purée d'épinards - pommes de terre
Gouda			 Quatre-Quart saveur pain d'épices 	Yaourt aromatisé
Compote pomme / fraise	Fruit de saison BIO 			Fruit de saison



LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/11/21	23/11/21	24/11/21	25/11/21	26/11/21
Salade de boulgour (boulgour, maïs, tomate, concombre) et dès d'emmental	Œuf dur mayonnaise		Salade 4 saisons (tomate, concombre, maïs, carotte)	
Sauté de poulet sauce basquaise	Rôti de porc VF à la diable R: Rôti de dinde à la diable		Tajine de pois chiches	Filet de colin pané
Haricots beurre	Carottes Petits pois		 Semoule BIO 	Courgettes BIO provençales
				Riz créole
Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Flan nappé caramel	Velouté fruit
				 Moelleux à la vanille
				

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent



Végétarien

LUNDI

29/11/21

Salade de pommes de terre à l'échalote

et dès d'emmental

Rôti de veau VF sauce moutarde



Carottes BIO au persil

Macaroni



Fruit de saison

MARDI

30/11/21

Potage aux légumes

et râpé

Axoa végétarien
(boulette de soja, pomme de terre, sauce provençale)



*



Fruit de saison

MERCREDI

1/12/21

JEUDI

2/12/21

Chipolata (porc)

R: Saucisse de volaille

Penne BIO

Haricots verts



Camembert

Crème dessert chocolat

VENDREDI

3/12/21

Filet de colin sauce citron



Riz créole BIO



Mimolette

Compote pomme

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6/12/21	7/12/21	8/12/21	9/12/21	10/12/21
	Potage de légumes BIO  et râpé			Salade de blé arlequin (petits pois, carotte, maïs, tomate) et dès d'emmental
Sauté de bœuf VF au jus 	Curry de haricots rouges au lait de coco (haricot rouge, lait de coco, oignon, courgette, carotte, curry, gingembre)   NOUVEAUX		Rôti de porc aux herbes R: Rôti de dinde aux herbes	Filet de colin sauce crème 
Purée 3 légumes - pommes de terre	Riz créole BIO   		Lentilles	Carottes BIO au persil 
Fromage blanc nature + sucre			Brie	Coquillettes
Fruit de saison	Compote pomme / banane		Beignet pomme	Fruit de saison

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



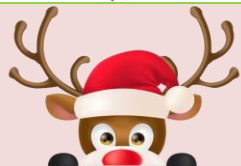
Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

St Vincent



LUNDI 13/12/21	MARDI 14/12/21	MERCREDI 15/12/21	<i>Repas de Noel</i> JEUDI	 VENDREDI 17/12/21
Potage poireaux / pommes de terre et râpé	Carottes râpées BIO vinaigrette			
Palet végétarien à la mexicaine  	Sauté de bœuf VF sauce provençale 		Rôti de dinde sauce aux marrons 	Filet de poisson meunière 
Riz créole BIO 	Purée d'épinards - pommes de terre et râpé		Pommes pins 	Duo de courgettes
			Saint Paulin 	Torti tricolore
Fruit de saison	Compote pomme / pêche BIO 		Dessert de Noël Chocolat de Noël	Yaourt nature + sucre Fruit de saison



LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO