



LE MENU DE LA SEMAINE

Saint Vincent de Paul

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/5/23	16/5/23	17/5/23	18/5/23	19/5/23
Sauté de veau sauce marengo	Dhal de lentilles		FERIE	
Viande Française			ASCENSION	
 Brisures de chou-fleur sauce mornay	Riz BIO			
Coquillettes				
Gouda	Carré de l'Est			
Fruit de saison	Fruit de saison			

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Saint Vincent de Paul

Végétarien

LUNDI 22/5/23	MARDI 23/5/23	MERCREDI 24/5/23	JEUDI 25/5/23	VENDREDI 26/5/23
	<i>Tomates BIO vinaigrette</i> 			
<i>Boulette d'agneau sauce orientale</i>	<i>Cordon bleu de volaille</i> <i>Viande Française</i> 		<i>Omelette fraîche BIO</i>  	<i>Filet de colin sauce citron</i> 
<i>Boulgour BIO</i> 	<i>Carottes</i> <i>Blé</i>		<i>Petits pois carottes</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
<i>Pointe de Brie</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</i>		<i>Mimolette</i>	<i>Tomme noire</i>
<i>Fruit de saison</i>			<i>Flan nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison</i>

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Saint Vincent de Paul

Végétarien

LUNDI 29/5/23	MARDI 30/5/23	MERCREDI 31/5/23	JEUDI 1/6/23	VENDREDI 2/6/23
	Œuf dur mayonnaise		Concombres BIO vinaigrette 	
FERIE PENTECOTE	Pizza au fromage 		Rôti de porc au jus R: Rôti de dinde au jus Issu de label rouge 	Dos de colin meunière 
	Haricots verts		Epinards béchamel	Ratatouille
	Yaourt aromatisé BIO 			Riz
			Crème dessert chocolat	Saint Paulin
				Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Saint Vincent de Paul



Végétarien

LUNDI

5/6/23

Steak de soja sauce milanaise



Semoule BIO



Petit Louis

Flan chocolat

MARDI

6/6/23

Steak haché sauce échalote

Viande Française



Purée de courgettes

Mimolette

Fruit de saison BIO



MERCREDI

7/6/23

JEUDI

8/6/23

Rôti de bœuf froid

Race à viande



et ketchup

Brisure de chou-fleur BIO

Coquillettes BIO



Pointe de Brie

Melon

VENDREDI

9/6/23

Filet de merlu sauce tomate basilic



**Printanière de légumes
(petits pois, pomme de terre,
haricot vert, carotte, oignon)**

Coulommiers

Mousse au chocolat noir

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Saint Vincent de Paul



LUNDI 12/6/23	Végétarien MARDI 13/6/23	MERCREDI 14/6/23	JEUDI 15/6/23	VENDREDI 16/6/23
	Tomates vinaigrette		Coleslaw traditionnel BIO (chou blanc, carotte, ananas)	
Rôti de porc sauce charcutière R: Rôti de dinde sauce charcutière Issu de label rouge	Pois-chiches à la provençale		Maternelle: Nuggets de poulet Elémentaire: Chicken wings barbecue	Dos de colin pané
Coquillettes	Boulgour BIO		Potatoes	Ratatouille
Saint Paulin				Riz
Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille		Donuts	Pastèque

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Saint Vincent de Paul



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
19/6/23	20/6/23	21/6/23	22/6/23	23/6/23
Carottes rapées BIO vinaigrette 				
Sauté de porc LOCAL sauce aux olives Viande Française  R: Sauté de dinde LOCAL Issu de label rouge	Normandin de veau sauce provençale		Palet végétarien 	Aiguillette de saumon meunière
Torti	Epinards BIO Riz BIO 		Petits pois carottes	Purée de chou-fleur
Yaourt aromatisé	Chanteneige		Pointe de Brie BIO 	Fromage blanc nature + sucre
	Fruit de saison		Fruit de saison	Moelleux à la vanille 

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Saint Vincent de Paul



LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/6/23	27/6/23	28/6/23	29/6/23	30/6/23
	Salade coleslaw BIO 		Concombres BIO vinaigrette 	
Tomate farcie	Palet végétarien à l'italienne 		Cubes de colin aux 3 céréales 	Filet de colin sauce milanaise 
Riz BIO 	Ratatouille		Printanière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)	Haricots verts
Carré de l'Est	Blé			Macaroni
	Yaourt aromatisé			Edam
Fruit de saison			Liégeois vanille	Melon

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Saint Vincent de Paul



*Dernier jour
de classe*



LUNDI

3/7/23

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Courgettes à la crème

Riz

Yaourt aromatisé

MARDI



4/7/23



Aiguillette de poulet crusty



Pommes noisettes



Pointe de Brie



Beignet au chocolat

MERCREDI

5/7/23

JEUDI

6/7/23

VENDREDI

7/7/23



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement