

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 bœuf / Croutillant 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 Sémoule Carré frais Île 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 Poêlée 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 croutons Filet de lieu safrané / Lentilles à l'orientale Gratin de courgettes BIO 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											
Lundi	Salade de panais râpés vinaigrette à la grenade 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 Farfallas BIO Coulommiers		Betteraves vinaigrette Lasagnes de bœuf / Lasagnes de légumes Fruit				
Mardi	Sauté de dinde basquaise/ Lentilles basquaise Gratiné de carottes BIO et patate douce BIO Croc lait Fruit		Potage de légumes BIO Falafels Bio Choux fleurs Bio persillés 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 Harcots 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 / Croutillant 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		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