



# MENUS ECOLE VIELS MAISONS



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 				<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc    S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Tomates</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaource </p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Concombre à la menthe</p>			<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 		Melon	Salade languedocienne 
Galopin de veau à l'échalotte	Sauté de poulet sauce Basquaise		Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Boullgour à la tomate		Coquillettes 	Gratin de courgettes 
Gouda	Yaourt aromatisé			Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Muffin	Crème dessert praline
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**Salade languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque		Melon	Salami*
Omelette	Paupiette de dinde au jus		Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage 
Pommes Rissolées	Jeunes carottes confites		Ebly	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré		Faisselle	Coulommiers
Galette pur beurre 	Fruit de saison 		Ananas au sirop	Liégeois chocolat 
	S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande



 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Légumes du jardin** : carottes, navets, poireaux, cocos

**Salade grecque** : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS ECOLE VIELS MAISONS



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon vert </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



## SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Saucisson à l'ail*		Carottes râpées 	
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)  		Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) 	
Coquillettes			Yaourt au sucre de canne	
Mimolette	Camembert		Croisillon aux pommes	
Compote pommes fraises	Fruit de saison 			
S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Marbré de saumon sauce cocktail		Melon charentais 	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 		Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate				Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées		Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne		Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre



**INFORMATIONS:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre		Melon 	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)		Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Haché de cabillaud sauce au citron
Gratin de légumes				Purée 
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon		Yaourt aromatisé	Buchette
Fruit de saison	Mousse au citron		Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage			



 Plat Fait Maison

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 MSC Pêche Durable

 Viande Bovine Française

 Haute Valeur Environnementale

 Produits Locaux

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat Végétarien

**INFORMATIONS:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS ECOLE VIELS MAISONS



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental  Beignet au chocolat</p> <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Salade surprise** : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc