

Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 6 mars au au 12 mars 2023



LES NOUVELLES RECETTES

Le pois chiche

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pommes de terre et mimolette vinaigrette à l'échalote</p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Petits pois fermière (carottes, salade, oignons, navets)</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Banane</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Colin pané et citron </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p>Semoule </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Le pois chiche </p> <p>Cake au pois chiche cumin sauce fromage blanc </p> <p>Boulettes de flageolets sauce tomate </p> <p>Torsades </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Seiche à la rouille </p> <p>Riz créole</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Baguette et confiture d'abricots</p> <p>Fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Fruit </p>		

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

















Menu végétarien














Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 13 mars au 19 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Sauté de poulet  au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Filet de merlu  sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade coleslaw rouge (carottes râpées et chou rouge)</p> <p>Saucisse grillée  Merguez</p> <p>Purée de pomme de terre </p> <p>Gouda</p> <p>5/4 aux pommes </p>	<p>Chou chinois et crumble au parmesan</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé </p> <p>Omelette  à l'emmental </p> <p>Epinards  à la béchamel et croutons</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>petit filou</p> <p>Fruit </p>		

-  Appellation d'origine protégée
-  Cuisiné par nos équipes
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Menu végétarien



Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 20 mars au 26 mars 2023



LES NOUVELLES RECETTES

Le salsifis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Tielle </p> <p>Emincés de dinde sauce Vallée d'Auge</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p>	<p> Chou fleur vinaigrette </p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Salade de pommes de terre ravigote</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Purée de salsifis</p> <p>Tomme noire</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Colin sauce aïoli </p> <p>Légumes aïoli (carottes et p.d.t vapeur)</p> <p>Fromage frais fruité petit filou</p> <p>Fourré au chocolat </p>
GOÛTERS			<p>Gros pains et pâte de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 27 mars au 2 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de coquillettes </p> <p>Steak haché de bœuf sauce échalote </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Edam </p> <p>Fruit </p>	<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Pasta & chiche </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Filet de merlu sauce beurre blanc</p> <p>Purée crécy (pdt et carottes)</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Riz</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes rapées </p> <p>Colin pané et citron </p> <p>Petits pois fermière</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cake au citron </p>
GOÛTERS			<p>Pain de mie et chocolat au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit </p>		

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO















Menu végétarien



Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 3 avril au 9 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Lentilles  vinaigrette</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de haricots beurre sauce échalote</p> <p>Filet de hoki  sauce sétoise</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Poire pépites d'or</p>	<p>Taboulé </p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette au miel</p> <p>Emincés de dinde  à la moutarde</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Brie </p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p> Oeuf  mayonnaise</p> <p>Farfales épinards et chèvre</p> <p>Salade verte</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit</p>
GOÛTERS			<p>Pain et miel</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO
















 Menu végétarien



Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 10 avril au 16 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Salade de blé </p> <p>Nuggets aux pois chiche </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt  à la framboise</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de haricots verts </p> <p>Sauté de bœuf  au curry</p> <p>Riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri remoulade </p> <p>Saucisse  Merguez</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Merlu  sauce bourride</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Lacté saveur chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Fromage frais petit filou</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 17 avril au 23 avril 2023



Vive le printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde normande</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade de haricots blancs </p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Semoule </p> <p>Edam </p> <p>Fruit </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Jambon Jambon de dinde</p> <p>Epinard béchamel et croustons</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre tzatziki</p> <p>Sauce bolognaise v </p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Milk shake à la vanille et poussin au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Brandade</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de pomme </p>
GOÛTERS			<p>Pain et chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit </p>		

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO






















Menu végétarien














Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 24 avril au 30 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées bio  vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf  sauce tomate</p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et maïs</p> <p>Colin meunière  et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit </p>	<p> Radis rondelle et maïs vinaigrette</p> <p>Œuf coque </p> <p>Frites</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pomme   </p>	<p>Taboulé </p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cake marbré </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hoki sauce Sétoise </p> <p>Riz  semi complet</p> <p>St Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTERS	<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p>Pain de mie et chocolat au lait</p> <p>Fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et crème de marron</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et chocolat</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>














-  Appellation d'origine protégée
-  Cuisiné par nos équipes
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Menu végétarien














Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 1er mai au 7 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Lentilles vinaigrette </p> <p>Colin pané  et citron</p> <p>Epinards béchamel et croutons</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p>Betteraves vinaigrette  et maïs</p> <p>Rôti de dinde  sauce normande</p> <p>Haricots beurre et pommes de terre sautées</p> <p>Gouda</p> <p>Cake </p>	<p>Salade de boulgour </p> <p>Sauté de bœuf  au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de merlu  sauce bourride</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit</p>
GOUTER		<p>Pain Edam Fruit</p>	<p>Pain et pâte à tartiner Fromage frais petit filou Fruit</p>	<p>Pain et pâte de fruits Fromage blanc sucré Fruit</p>	<p>Pain et chocolat Yaourt aromatisé Fruit</p>

-  Appellation d'origine protégée
-  Cuisiné par nos équipes
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Menu végétarien

