



















Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 22 avril au 28 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p> Haricots verts vinaigrette </p> <p>Sauce épinards  et bleu</p> <p>Penne </p> <p>Emmental </p> <p>Fruit </p>	<p>Chou rouge remoulade</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Carottes rapeés  vinaigrette</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature de Lozère et sucre </p> <p>Cake au citron</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hoki  sauce sétoise</p> <p>Riz</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 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 29 avril au 5 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pâtes tricolores </p> <p>Aiguillettes de poulet  au jus</p> <p>Epinards  béchamel et crouton</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Banane </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Dalh de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit</p>	<p>FERIE</p>	<p>Pâté de campagne bio et cornichon</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Sauté de bœuf  au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu  sauce Bourride</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte aux pommes normande</p>
GOÛTERS					

 Appellation d'origine protégée

 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 06 mai au 12 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf  sauce tomate</p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Zézette de Sète </p>	<p> Salade de pois chiche </p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>
GOÛTERS					

















-  Appellation d'origine protégée
-  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 mai au 19 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de risettis</p> <p>Sauté de poulet  au jus</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Fruit</p>	<p> Chou fleur vinaigrette </p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Semoule </p> <p>Brie </p> <p>Banane </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Hachis parmentier (bœuf )</p> <p>Salade </p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Rillettes et thon</p> <p>Sauté de veau  aux olives</p> <p>Torsades </p> <p>Petit fromage frais fruité petit filou</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte </p> <p>Poisson pané  et citron</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Brownies</p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 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 mai au 26 mai 2024



Tahiti

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets mozzarella</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Epinards béchamel  et croutons</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Banane </p>	<p>Carottes  râpées vinaigrette au miel</p> <p>Saucisse  Merguez</p> <p>Lentilles </p> <p>Cantal </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Hoki  sauce aigre douce</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Cake à la noix de coco et pépites de chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain et crème de marron</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 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 mai au 2 juin 2024



MISSION
RECETTES
DURABLES

Lentilles

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Emincés de dinde  sauce échalote</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tomme de Lozère </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte </p> <p>Cantal </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Rôti de porc  au jus</p> <p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Haricots blanc coco sauce tomate</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de tortis tricolores </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Banane </p>
GOÛTERS			<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 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 juin au 9 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulet  Vallée d'Auge</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p> Friand au fromage</p> <p>Boulettes de sarrasin sauce tomate</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes  râpées vinaigrette au miel</p> <p>Sauté de veau  au curry</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Melon </p> <p>Steak haché de bœuf  sauce moutarde</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Cake au caramel</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Seiche à la rouille </p> <p>Riz</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain Mimolette</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 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 au 16 juin 2024



Bientôt les vacances ! *Noa et Papille*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Sauté de poulet  au jus</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit </p>	<p>Concombres  à la crème d'ail et fines herbes</p> <p>Pasta et chiche </p> <p>Macaronis </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Colin  sauce échalote</p> <p>Epinards  béchamel et croutons</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit</p>	<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Melon</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Pommes smile</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Glace fusée ananas framboise et orange</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Beignets de poisson blanc et citron </p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>		



Appellation d'origine protégée



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 17 juin au 23 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Bolognaise </p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit </p>	<p> Macédoine mayonnaise</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole</p> <p>Salade verte </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de courgettes râpées tomates et ciboulette</p> <p>Emincés de dinde au curry</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Cake marbré</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Jambon blanc Jambon dinde</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Tortilla aux oignons et pdt </p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
GOÛTERS			<p>Pain Emmental</p> <p>Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

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 24 juin au 30 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Melon </p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Semoule </p> <p>Emmental </p> <p>Coupelle de purée de pomme </p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Rôti de dinde  sauce à la diable</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Clafoutis à la pêche</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de hoki  sauce Sétoise</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain Edam</p> <p>Fruit</p>		



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Marée fraîche



Menu végétarien



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 1 au 7 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Pois chiche </p> <p>Aiguillettes de poulet aux olives</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade de pommes de terre</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte </p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Cake nature</p>	<p>Melon </p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Pommes smile</p> <p>Cantal </p> <p>Glace batonnet à la vanille</p>
GOÛTERS			<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

