
















# Menus de la ville de VILLEVEYRAC (Végétarien)

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>Curry de petits pois et pommes de terre</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Banane</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p>Crispidor à l'emmental</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétarien</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pomme  </p>	<p><b>Cake au pois chiche cumin sauce fromage blanc</b> </p> <p><b>Boulettes de flageolets sauce tomate</b> </p> <p><b>Torsades</b> </p> <p><b>Emmental râpé</b> </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Emincés végétal sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantal </p> <p>Lacté chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain et confiture d'abricot</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 (Végétarien)

Semaine du 13 mars au 19 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Hachis parmentier haricots verts et soja </p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade coleslaw rouge (carottes râpées et chou rouge)</p> <p>Quenelles sauce tomate</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>Penne mezze légumes et pois cassés</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>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Petit 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 (Végétarien)

Semaine du 20 mars au 26 mars 2023



## Le salsifis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincés végétal Vallée d'Auge</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p>	<p><b>Chou fleur vinaigrette</b> </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><b>Omelette</b>  </p> <p><b>Purée de salsifis</b></p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p><b>Boulettes de flageolets sauce tomate</b> </p> <p><b>Semoule</b> </p> <p><b>Emmental</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Salade verte </p> <p>Torsades potiron carottes et mozzarella</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</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 (Végétarien)

Semaine du 27 mars au 2 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de coquillettes </p> <p>Quenelles gratinées </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Edam </p> <p>Fruit </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pasta &amp; chiche </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Purée crécy (pdt et carottes)</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit </p>	<p>Œufs dur  mayonnaise</p> <p>Dalh de lentilles</p> <p>Riz</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes rapées </p> <p>Curry de pommes de terre et petits pois</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</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 (Végétarien)

Semaine du 3 avril au 9 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Lentilles  vinaigrette</b></p> <p>Beignet de mozzarella</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de haricots beurre sauce échalote</p> <p><b>Boulettes de flageolets  sauce tomate</b></p> <p><b>Boulgour </b></p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Poire pépites d'or</p>	<p><b>Taboulé </b></p> <p><b>Omelette  </b></p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit</p>	<p><b>Carottes râpées  vinaigrette au miel</b></p> <p>Gratin de pâtes brocolis mozzarella cheddar</p> <p><b>Brie </b></p> <p><b>Crème dessert chocolat </b></p>	<p><b>Œuf  mayonnaise</b></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 (Végétarien)

Semaine du 10 avril au 16 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		<p>Salade de blé </p> <p>Nuggets de pois chiche </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt  à la framboise</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de haricots verts </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri remoulade </p> <p>Ragout de lentilles et légumes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Emincés végétal sauce crème</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



# Menus de la ville de VILLEVEYRAC (Végétarien)

Semaine du 17 avril au 23 avril 2023



Vive le printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Betteraves</b>  vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier végétal aux haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies</p>	<p><b>Salade de haricots blancs</b> </p> <p><b>Couscous végétarien</b> </p> <p><b>Semoule</b> </p> <p><b>Edam</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Omelette</b> </p> <p>Epinard béchamel et croustons</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre tzatziki</p> <p>Sauce bolognaise végétarienne</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>Quenelle sauce tomate</p> <p>Purée de pomme de terre </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 (Végétarien)

Semaine du 24 avril au 30 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b>  </p> <p>Sauce trois fromages</p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p><b>Emmental râpé</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et maïs</p> <p>Curry de petits pois et pommes de terre</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><b>Compote de pomme</b>   </p>	<p><b>Taboulé</b> </p> <p>Nuggets de pois chiche</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cake marbré </p>	<p>Salade verte </p> <p>Emincés végétal au jus</p> <p><b>Riz semi complet</b> </p> <p>St Paulin</p> <p>Lacté 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 (Végétarien)

Semaine du 1er mai au 7 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		<p><b>Lentilles vinaigrette</b> </p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Epinards béchamel et croutons</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>et maïs</b></p> <p>Emincé végétal au curry</p> <p>Haricots beurre et pommes de terre sautées</p> <p>Gouda</p> <p>Cake </p>	<p><b>Salade de boulgour</b> </p> <p>Couscous végétarien</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p><b>Brie</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Parmentier de soja aux carottes</p> <p><b>Camembert</b> </p> <p>Fruit</p>
GOÛTERS		<p>Pain</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Fromage frais petit filou</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et pâte de fruits</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</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