

Menus de la ville de VILLEVEYRAC









Semaine 1 - du 29 aout au au 4 septembre 2022



Bienvenue à tous

Noa et Papille

Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI				Tomates  vinaigrette Steak haché de bœuf  sauce barbecue Pommes rösty Fourme d'Ambert  Mousse au chocolat au lait	 Œuf dur  sauce cocktail Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar  Salade verte  Fromage blanc nature et sucre Fruit 
GOÛTERS					

 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 1 - du 5 au 11 septembre 2022



LES NOUVELLES RECETTES

Lentilles corail

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Melon</p> <p>Flippi de poisson et citron</p> <p>Carottes et riz</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p> Salade de blé </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p>Lentilles corail curry coco cajou</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Compote de pomme et pêche </p>	<p>Salade de tomate au basilic</p> <p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Petit pois CE2 mijotés</p> <p>Buchette mi chèvre</p> <p>Gateau aux pommes </p>	<p>Macédoine CE2 mayonnaise</p> <p>Colin sauce sétoise</p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Baguette</p> <p>Confiture de fraise</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



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus de la ville de VILLEVEYRAC










Semaine 1 - du 12 septembre au au 18 septembre 2022



LES NOUVELLES RECETTES

Le sarrasin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de fève, petits pois, menthe, fromage de brebis</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p> Betteraves  vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Semoule </p> <p>Emmental </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de bœuf  sauce moutarde</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Saucisse  Merguez </p> <p>Lentille  mijotées </p> <p>Yaourt nature de Lozère  et sucre </p> <p>Cake poire noisettes et sarrasin </p>	<p>Carottes rapées  vinaigrette</p> <p>Seiche à la rouille </p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>
GOÛTERS			<p>Baguette et chocolat au lait</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 1 - du 19 septembre au au 23 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Melon	Haricots verts vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Tielle	Salade de tomate
	Sauté de bœuf aux olives	Omelette	Jambon Jambon de dinde	Rôti de dinde au jus	Colin pané et citron
	Duo de carottes et pommes de terre	Coquillettes	Purée de pomme de terre	Epinards CE2 béchamel et croûtons	Epautre boulgour et ratatouille
	Pont l'évêque	Emmental râpé	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin	Maroilles
Flan vanille nappé caramel	Fruit	Compote de pomme et banane	Fruit	Cake au chocolat	
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Baguette Emmental Fruit	0 0 0	0 0 0

- 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 1 - du 26 septembre au 2 octobre 2022



Champion du tri

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel </p> <p>Bolognaise </p> <p>Penne semi-complète </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Fruit </p>	<p> Salade de haricots blancs</p> <p>Beignets à la mozzarella</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt brassé nature et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Merlu sauce bourride</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Pêche façon melba</p>	<p>Concombre tzatziki </p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Cantal </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Cake au fromage </p> <p>Filet de hoki meunière et citron</p> <p>Crumble de carottes et potiron </p> <p>Carré</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Baguette et pâte de fruits</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 1 - du 3 octobre au 7 octobre 2022



LES NOUVELLES RECETTES

La patate douce

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiche  	Crème de courgettes au kiri 	Salade coleslaw (carottes )	Rillettes de thon 	Céleri remoulade
	Emincés de dinde  sauce moutarde	Fondant patate douce chèvre et noisette 	Sauté de porc façon  fermière Sauté de dinde  façon fermière	Macaronade  de bœuf	Filet de hoki  sauce citron
	Haricots verts  persillés	Salade verte 	Semoule 	Penne semi-complète 	Boulgour
	Yaourt aromatisé  Fruit 	Fourme d'Ambert  Banane	Cantal  Compote de poire  	Emmental râpé Fruit 	Tomme grise Lacté saveur vanille
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre Fruit	0 0 0	0 0 0

-  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 6 - du 10 octobre au 16 octobre 2022



Les pays de la méditerranée

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de haricots blancs à la marocaine</p> <p>Sauté d'agneau façon tajine marocain</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p>	<p>Concombre et tomate vinaigrette</p> <p>Tortilla aux oignons et pomme de terre (œuf)</p> <p>Haricots beurre CE2 persillés</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Bolognaise</p> <p>Spagetti</p> <p>Emmental rapé</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs sauce blanche</p> <p>Emincés de dinde façon Kébab</p> <p>Carottes à la tunisienne</p> <p>Cantal</p> <p>Fromage blanc au miel et amandes</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Merlu sauce sétoise</p> <p>Riz de camargue IGP</p> <p>Comté</p> <p>Cake au citron</p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</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 1 - du 17 octobre au au 23 octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de poulet  Basquaise</p> <p>Riz créole</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit </p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Hoki  sauce aïoli</p> <p>Carottes  et pommes de terre vapeur</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Friand à l'emmental</p> <p>Jambon </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Petits pois CE2 mijotés</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade d'automne (salade verte , pomme , croutons)</p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Zézette de Sète </p>	<p> Betteraves  vinaigrette</p> <p>Pâtes (farfales ) sauce trois fromages (chèvre, bleu, emmental)</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane </p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</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 1 - du 24 octobre au 30 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Saucisson sec et cornichon Jambon de dinde et cornichon</p> <p>Filet de merlu  beurre blanc</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit </p>	<p> Potage du barry  </p> <p>Omelette  </p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Compote de pomme  </p>	<p>Salade verte </p> <p>Boulettes de bœuf  /sauce tomate</p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental rapé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Lentilles CE2 agrumes et pesto</p> <p>Rôti de veau  au au jus</p> <p>Haricots verts CE2 au jus de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Colin pané  et citron</p> <p>Purée de courge et butternut (courge et butternut )</p> <p>Mimolette</p> <p>Cake au chocolat épicé </p>
GOÛTERS	<p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et crème de marron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</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 1 - du 31 octobre au 6 novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves </p> <p>Macaronade </p> <p>Panne </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Fruit </p>		<p>Salade de pois chiches </p> <p>Aiguillettes de poulet  au jus</p> <p>Epinards béchamel et croutons</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Quiche au maroilles </p> <p>Salade verte </p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Chou rouge remoulade</p> <p>Hoki  sauce bourride</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cake au citron </p>
GOÛTERS	<p>Baguette</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Baguette et chocolat au lait</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et barre de 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

