















# Menus de la ville de VILLEVEYRAC (Végétarien)

Semaine du 2 septembre au 8 septembre 2024



C'est la rentrée

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Bolognaise végétarienne</p> <p><b>Torsades</b> </p> <p>Gouda</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p><b>Salade de lentilles</b> </p> <p>Nuggets au fromage crispidor</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Salade de pâtes tricolores</b> </p> <p>Hachis de lentilles vertes et purée de carottes</p> <p><b>Emmental</b> </p> <p><b>Purée de pomme</b>  <b>et pêche</b></p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole</p> <p>Cantal </p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p><b>Couscous</b>  <b>aux boulettes de pois chiche</b></p> <p><b>Semoule</b> </p> <p><b>Yaourt framboise</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</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
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  Pêche durable
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Marée fraîche
-  Menu végétarien



# Menus de la ville de VILLEVEYRAC (Végétarien)

Semaine du 9 septembre au 15 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de blé </p> <p>Emincés végétal sauce moutarde</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Fruit </p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Pasta et chiche </p> <p>Macaronis </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Fruit </p>	<p>Taboulé</p> <p>Omelette </p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Batavia</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Gâteau de haricots blancs et chocolat</p>	<p>Carottes rapées  vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz créole</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain et chocolat au lait</p> <p>Fromage frais aux fruits</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 (Végétarien)

Semaine du 16 septembre au 22 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Haricots vert  vinaigrette</p> <p>Boulettes de sarasin et lentilles sauce tomate</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Nuggets mozzarella</p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Sauce épinards et chèvre</p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Oeuf dur </p> <p>Epinards  béchamel et croustons</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain</p> <p>Fromage fondu kiri</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 (Végétarien)

Semaine du 23 septembre au 29 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Chou fleur vinaigrette</b> </p> <p>Bolognaise végétarienne</p> <p><b>Penne</b>  <b>semi complète</b></p> <p><b>Emmental râpé</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Concombre</b>  <b>tzatziki</b></p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Buchette lait mélange mi-chèvre</p> <p>Ile Flottante</p>	<p><b>Salade de pâtes tricolores</b> </p> <p><b>Omelette</b> </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Compote de pomme poire</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Emincés végétal au curry</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p><b>Yaourt nature</b>  <b>et sucre</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Œufs durs</b>  <b>mayonnaise</b></p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Haricots beurre sautés</p> <p>Gouda</p> <p><b>Banane</b> </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 (Végétarien)

Semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Céleri remoulade</p> <p>Emincés végétal sauce crème</p> <p><b>Boulgour</b> </p> <p>Cantal </p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p><b>Lentilles</b>  <b>vinaigrette</b></p> <p>Tortilla aux oignons et pommes de terre</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Salade verte et croustons</p> <p>Sauce champignons crème</p> <p>Riz</p> <p>Pont L'évêque </p> <p>Fruit</p>	<p><b>Salade coleslaw</b> </p> <p><b>Quenelles</b>  <b>gratinées</b></p> <p><b>Penne</b>  <b>semi complète</b></p> <p><b>Emmental râpé</b> </p> <p><b>Crème dessert</b>  <b>sauveur vanille</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>
GOÛTERS			<p>Pain et confiture d'abricot</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 (Végétarien)

Semaine du 7 octobre au 13 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Betteraves</b>  <b>vinaigrette</b></p> <p>Boulettes de sarazin sauce tomate</p> <p><b>Coquillettes</b>  <b>Emmental râpé</b>  <b>Fruit</b> </p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Carottes et pdt vapeur</p> <p>Brie</p> <p>Flan gelifié chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Œuf à la coque </p> <p>Frites</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Emincés végétal au jus</p> <p><b>Gratin de brocolis</b>  <b>Yaourt nature</b>  <b>et sucre</b></p> <p>Zézette de Sète </p>	<p>Potage de courgette au fromage fondu</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte à tartiner</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 (Végétarien)

Semaine du 14 octobre au 20 octobre 2024



Les épices



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Semoule  sauce butternut carottes pois chiche, raisin et amande</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Coleslaw rouge</p> <p>Pané de blé aux graines, emmental et épinards</p> <p>Purée de pommes de terre à la noix de muscade</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Salade de haricots rouges  aux épices mexicaines</p> <p>Fondant de carottes potiron au cumin</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte  vinaigrette aux herbes</p> <p>Nuggets de blé sauce au fromage blanc à la menthe et épices kebab</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Carré frais </p> <p>Cake aux épices et crème anglaise</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Tortellini ricotta mozzarella et tomate</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Compote de pomme poire et cardamome</p>
GOÛTERS			<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</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 (Végétarien)

Semaine du 21 octobre au 27 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p><b>Omelette</b>  <b>au fromage</b></p> <p><b>Penne</b>  <b>semi complète</b></p> <p>Emmental râpé</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Chou rouge remoulade</p> <p>Curry de pommes de terre et petits pois</p> <p><b>Yaourt nature</b>  <b>et sucre</b></p> <p>Tarte au citron</p>	<p><b>Salade de pois chiche</b> </p> <p>Nuggets au fromage</p> <p><b>Carottes persillées</b> </p> <p><b>Couolmmiers</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de chou fleur , pdt et lentilles</p> <p>Saint nectaire </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Quiche au maroilles</p> <p>Salade verte</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
GOÛTERS	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et crème de marron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>

-  Appellation d'origine protégée
-  Label Rouge
-  Euf 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 28 octobre au 3 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincés végétal forestère</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Sauce trois fromages</p> <p><b>Torsades</b> </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Tarte Normande</p>	<p><b>Lentilles</b>  vinaigrette</p> <p><b>Hachis parmentier de h vert et soja</b> </p> <p><b>Edam</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Carottes râpées</b>  vinaigrette</p> <p><b>Omelette</b> </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Mimolette</p> <p>dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>FERIE</p>
GOÛTERS	<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et crème de marron</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</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

Menu végétarien

