

Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 2 septembre au 8 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de pâtes tricolores	Concombre vinaigrette	Chou chinois vinaigrette
	Lasagnes bolognaise (bœuf et volaille)	Colin pané et citron	Rôti de veau sauce forestière	Sauté de dinde aux olives	Couscous aux boulettes de pois chiche
	Salade verte	Haricots verts persillés	Brocolis sautés	Riz créole	Semoule
	Gouda	Camembert	Emmental	Cantal	Yaourt framboise
	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Purée de pomme et pêche	Mousse au chocolat	Fruit
GOÛTERS			Pain et confiture de fraise Fromage blanc nature et sucre Fruit		

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 9 septembre au au 15 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de blé </p> <p>Pilon de poulet  sauce moutarde Maternelles: Aiguillettes de poulet  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>Rôti de bœuf  façon cervoise</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Batavia</p> <p>Cordon bleu </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>Seiche à la rouille </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

 Viande française

 Produits local

 Haute valeur environnemental

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 Pêche durable

 Œuf plein air

 Marée fraîche

 Menu végétarien















TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 16 septembre au 22 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Haricots vert  vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  sauce provençale</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Colin  sauce citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de dinde  au jus</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

Semaine du 23 septembre au 29 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Chou fleur vinaigrette </p> <p>Bolognaise </p> <p>Penne  semi complète</p> <p>Emmental râpé </p> <p>Fruit </p>	<p> Concombre  tzatziki</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz créole</p> <p>Buchette lait mélange mi-chèvre</p> <p>Ile Flottante</p>	<p>Salade de pâtes tricolores </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Compote de pomme poire</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Sauté de dinde  au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Œufs durs  mayonnaise</p> <p>Hoki  sauce échalote</p> <p>Haricots beurre sautés</p> <p>Gouda</p> <p>Banane </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 30 septembre au 6 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Céleri remoulade</p> <p>Sauté de poulet  sauce suprême</p> <p>Boulgour </p> <p>Cantal </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Lentilles  vinaigrette</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte et croutons</p> <p>Sauté de porc  sauce colombo</p> <p>Sauté de dinde  sauce colombo</p> <p>Riz</p> <p>Pont L'évêque </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Macaronade </p> <p>Penne  semi complète</p> <p>Emmental râpé </p> <p>Crème dessert  saveur vanille</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

Semaine du 7 octobre au 13 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Colin sauce aïoli</p> <p>Carottes et pdt vapeur</p> <p>Brie</p> <p>Flan gelifié chocolat</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Œuf à la coque </p> <p>Frites</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Pilon de poulet sauce Vallée d'Auge (maternelles: aiguillettes de poulet sauce Vallée d'Auge)</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Zézette de Sète </p>	<p>Potage de courgette au fromage fondu</p> <p>Brandade</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

Semaine du 14 octobre au 20 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde  sauce pomme curry crémée</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Coleslaw rouge</p> <p>Colin d'alaska  sauce aux épices douces</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>Rôti de bœuf  sauce tomate</p> <p>Carottes  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 cardamone</p>
GOÛTERS			<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</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

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus de la ville de VILLEVEYRAC

Semaine du 21 octobre au 27 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne semi complète</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit </p>	<p>Chou rouge remoulade</p> <p>Hoki sauce bourride</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Emincés de poulet sauce suprême</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Fruit </p>	<p></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 et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature et sucre</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

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 28 octobre au 3 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade Piemontaise</p> <p>Emincés de dinde  sauce forestière</p> <p>Petits pois</p> <p>Emmental</p> <p> Fruit </p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Sauce trois fromages</p> <p>Torsades </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Tarte Normande</p>	<p>Lentilles  vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf  sauce moutarde</p> <p>Haricots verts  persillés</p> <p>Edam </p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse 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

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

