












Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 2 au 6 septembre 2024




	LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
DEJEUNER	Mortadelle et cornichon	Betterave vinaigrette	Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)	Melon Charentais	Salade de pois chiche et tomate à la vinaigrette
	Saucisse de Toulouse VF 	Filet de limande PMD  sauce tomate	Jambon de dinde à la sauce tomate	Cordon bleu	Emincé de boeuf CHAR 
	Pommes de terre lamelles sautées	Purée de patate douce	Purée de brocolis	Coquillettes BIO  sauce tomate et emmental râpé	Courgettes à l'ail
	Camembert	Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit	Fruit	Purée de pommes et coings	Beignet chocolat  et noisette DCG
 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	

Liste des allergènes disponible sur demande.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU










Semaine - du 9 au 13 septembre 2024

	LUNDI 09/09/2024	MARDI 10/09/2024	MERCREDI 11/09/2024	JEUDI 12/09/2024	VENDREDI 13/09/2024
DEJEUNER	<p>Tomate BIO, mozzarella </p> <p>et vinaigrette moutarde</p> <p>Aiguillettes de poulet VF  sauce façon orientale</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>AUVERGNE</p> <p>Paté de campagne et cornichon</p> <p>Petit salé aux lentilles</p> <p>***</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Rôti de dinde LR  et jus aux herbes</p> <p>Penne rigate et emmental râpé</p> <p>Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Compote de pommes et bananes allégées en sucres</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Merlu PMD  sauce citron</p> <p>Petits pois mijotés aux aromates</p> <p>Fromage frais Chanteneige BIO </p> <p>Fruit</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutarde</p> <p>Paupiette de veau sauce marenço</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Brownie DCG  et crème anglaise</p> <p>  Pain BIO LCL</p>

Liste des allergènes disponible sur demande.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU










Semaine - du 16 au 20 septembre 2024

	LUNDI 16/09/2024	MARDI 17/09/2024	MERCREDI 18/09/2024	JEUDI 19/09/2024	VENDREDI 20/09/2024
DEJEUNER	Betterave vinaigrette	Croisillon à l'emmental	NORMANDIE Terrine au lapin	Taboulé BIO 	Tomates et vinaigrette moutarde
	Hoki PMD  sauce armoricaine Gnocchetti et emmental râpé	Emincé de boeuf CHAR  sauce paprika persil Haricots beurre persillés	Tripes à la mode de Caen Pommes de terre persillées	Escalope de dinde panée et citron Ratatouille à la niçoise	Pizza tomate et fromage (mozzarella et emmental) Salade verte et vinaigrette moutarde
	Fromage frais Tartare nature	Fromage frais de campagne et dosette de sucre	Camembert	Yaourt aromatisé	Coulommiers BIO 
	Banane	Fruit	Crème dessert saveur café	Fruit	Roulé abricot
	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL

Liste des allergènes disponible sur demande.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 23 au 27 septembre 2024

	LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
DEJEUNER	<p>Concombre et vinaigrette moutarde</p> <p>Sauté de dinde LR </p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>Macédoine mayonnaise BIO </p> <p>Raviolis au saumon à la crème et emmental râpé Salade verte et vinaigrette</p> <p>Yaourt nature BIO  et dosette de sucre</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Pain BIO LCL</p>	<p>Coquillettes au pesto rouge</p> <p>Roti de boeuf CHAR </p> <p>Petits pois mijotés aux aromates</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>Pain BIO LCL</p>	<p>Tomates et vinaigrette moutarde</p> <p>Colin d'Alaska PMD </p> <p>sauce aux fines herbes</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Semoule au lait saveur vanille</p> <p>Pain BIO LCL</p>	<p>ANNIVERSAIRE SUD OUEST</p> <p>Pâté en croûte et cornichon</p> <p>Saucisse de Toulouse VF </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p> <p>Pain BIO LCL</p>

Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 30 septembre au 4 octobre 2024

	LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	MERCREDI 02/10/2024	JEUDI 03/10/2024	VENDREDI 04/10/2024
DEJEUNER	Feuilleté au fromage fondu	Salade iceberg et vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade	COUSCOUS Concombre et vinaigrette moutarde	Pommes de terre à la ciboulette et vinaigrette
	Poulet roti LR  sauce forestière Courgettes à l'ail	Bolognaise de boeuf CHAR  Farfalle et emmental râpé	Sauté de porc VF  sauce provençale Purée de pommes de terre	Couscous royal (poulet, merguez et boulette de mouton) Semoule	Colin d'Alaska PMD  sauce citron Brocolis en persillade
	Pont l'évêque AOP 	Yaourt aromatisé à la vanille BIO 	Camembert BIO 	Emmental	Gouda
	Fruit BIO 	Purée de pommes et abricots	Crème dessert caramel	Purée de pommes et coings	Tarte normande aux pommes DCG 
	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL

Liste des allergènes disponible sur demande.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

