

## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 1er au 5 juillet 2024

	LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
DEJEUNER	Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)	Tomates et vinaigrette moutarde	Salade de pates orientale (tomate, concombre, menthe, cumin) et vinaigrette moutarde	<b>BARBECUE</b> Saucisson à l'ail et cornichon	Melon Charentais
	Quenelle de brochet sauce armoricaine	Aiguillettes de poulet VF  sauce saveur kebab	Emincé de boeuf CHAR  sauce échalote	Grillade de hoki PMD  mariné à l'huile d'olive et citron	Jambon fumé sauce charcutière
	Carottes persillées	Pommes de terre quartiers avec peau et dosette de mavoisonne	Ratatouille	Frites	Gnocchetti et emmental râpé
	Carré	Yaourt aromatisé	Gouda	<b>Coulommiers BIO</b> 	Fromage frais Rondelé nature
	Fruit	Purée de pommes	Mousse au café	<b>Fruit BIO</b> 	Chou à la crème vanille DCG 
	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>

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

## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 08 au 12 juillet 2024

	LUNDI 08/07/2024	MARDI 09/07/2024	MERCREDI 10/07/2024	JEUDI 11/07/2024	VENDREDI 12/07/2024
DEJEUNER	Macedoine mayonnaise	<b>ANIMATION PATIO</b> Apéritif	Tomates et vinaigrette moutarde	<b>REPAS FROID</b> Galantine de volaille et cornichon	<b>PROVENCE</b> Risetti au pistou
	Colin d'Alaska PMD  pané et citron Coquillettes sauce tomate et emmental râpé	Paella garnie (porc)  ***	Sauté de porc VF  sauce caramel	Salade César	Filet de colin d'Alaska PMD  sauce aioli
	Fromage blanc sucré	<b>Camembert BIO</b> 	Semoule	Chips	Légumes aioli (Carottes, H.verts, chou fleur et pommes de terre)
	Fruit	Glace	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé	Fromage Petit moulé noix
	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>

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

## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 15 au 19 juillet 2024

	LUNDI 15/07/2024	MARDI 16/07/2024	MERCREDI 17/07/2024	JEUDI 18/07/2024	VENDREDI 19/07/2024
<b>DEJEUNER</b>	Betterave vinaigrette	<b>Taboulé BIO</b>  et vinaigrette moutarde	Mortadelle et cornichon	<b>MEXIQUE</b> Tomate concassée, mais et chips tortilla	Crêpe à l'emmental
	Emincé de boeuf CHAR  sauce thym <b>Purée de carotte BIO</b>  Fromage frais St morêt Fruit	Saucisses volaille façon chipolata Jardinière de légumes Brie Crème dessert saveur vanille	Emincé de thon sauce niçoise Farfalle et emmental râpé <b>Yaourt nature BIO et dosette de sucre</b>  Fruit	Chili con carne de boeuf CHAR  avec riz *** Yaourt aromatisé Compote pommes et bananes allégées en sucres	Paupiette de veau sauce provençale Chou fleur persillé <b>Edam BIO</b>  Beignet à la pomme DCG 
	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>

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



## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 22 au 26 juillet 2024

	LUNDI 22/07/2024	MARDI 23/07/2024	MERCREDI 24/07/2024	JEUDI 25/07/2024	VENDREDI 26/07/2024
<b>DEJEUNER</b>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Tomates et vinaigrette moutarde</p> <p>Wings de poulet à la mexicaine</p> <p><b>Taboulé BIO</b> </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Croissillon à l'emmental</p> <p>Andouillette sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Roti de veau VF  et jus aux herbes</p> <p>Torsades et emmental râpé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée de pommes</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Houmous de haricots blancs</p> <p>Escalope de dinde panée</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p><b>ANNIVERSAIRE SUD OUEST</b></p> <p>Mousse de foie et cornichon</p> <p>Parmentier au canard et purée de pommes de terre</p> <p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Fromage frais Petit cotentin</p> <p><b>Gâteau d'anniversaire</b></p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>

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

## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 29 juillet au 03 aout 2024

	LUNDI 29/07/2024	MARDI 30/07/2024	MERCREDI 31/07/2024	JEUDI 01/08/2024	VENDREDI 02/08/2024
DEJEUNER	Fromage de tête et cornichon	Tomates et vinaigrette moutarde	Terrine de légumes et sauce au fromage blanc et ciboulette	<b>REPAS FROID</b> Méli mélo de salade verte et vinaigrette moutarde	<b>GRECE</b> Concombre facon tzatziki
	Andouillette sauce moutarde à l'ancienne Penne rigate et emmental râpé	Cordon bleu Carotte à l'ail	Lasagne ricotta, épinards et fromage de chèvre Salade verte et vinaigrette	Roti de boeuf CHAR  <b>Salade de pommes de terre</b> <b>BIO</b> 	Moussaka CHAR  Salade verte et vinaigrette
	Yaourt aromatisé	Pointe de brie	Emmental	Mimolette	Fromage blanc sucré
	<b>Fruit BIO</b> 	Mosaïque de fruits	Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes alléagée en sucres	Roulé au chocolat et crème anglaise
	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>

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



## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 05 au 09 aout 2024

	LUNDI 05/08/2024	MARDI 06/08/2024	MERCREDI 07/08/2024	JEUDI 08/08/2024	VENDREDI 09/08/2024
DEJEUNER	Macédoine mayonnaise	Feuilleté au chèvre	<b>REPAS FROID</b> Carotte râpée et vinaigrette balsamique	Haricots verts a l'échalote et vinaigrette moutarde	Sanqria Mortadelle et cornichon
	Emincé de boeuf CHAR  sauce tomate	Hoki PMD  sauce crème	Rôti de porc VF  et dosette de mayonnaise	Boulettes au mouton et boeuf sauce provencale	Aiguillettes de poulet VF  et jus aux herbes
	Coquillettes et emmental râpé	Petits pois mijotés aux aromates	Taboulé	Purée de pommes de terre	Ratatouille
	Fromage fondu carré	Yaourt nature et dosette de sucre	Coulommiers	Fromage frais aux fruits	Cantal AOP 
	Fruit	Fruit	Glace	Melon Charentais	Tarte au citron DCG 
 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	 <b>Pain BIO LCL</b>	

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

## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 12 au 16 aout 2024

	LUNDI 12/08/2024	MARDI 13/08/2024	MERCREDI 14/08/2024	JEUDI	VENDREDI 16/08/2024
<b>DEJEUNER</b>	<p>Tomates et vinaigrette moutarde</p> <p>Colin d'Alaska PMD  sauce basilic Farfalle et emmental râpé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mosaïque de fruits</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Crêpe jambon et emmental</p> <p>Poulet roti LR  sauce estragon Carottes persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Pizza aux poivrons et fromage de chèvre Salade verte et vinaigrette</p> <p><b>Gouda BIO</b> </p> <p>Mousse au citron</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>		<p><b>ITALIE</b></p> <p>Melon et jambon cru</p> <p>Lasagnes bolognaise  (boeuf VF et volaille VF) Salade verte et vinaigrette</p> <p>Fromage frais Petit cotentin</p> <p>Tarte au flan DCG </p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>

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



## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 19 au 23 aout 2024

	LUNDI 19/08/2024	MARDI 20/08/2024	MERCREDI 21/08/2024	JEUDI 22/08/2024	VENDREDI 23/08/2024
DEJEUNER	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Merguez au jus Semoule</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Pastèque</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p><b>FRANCE</b></p> <p>Salade iceberg et vinaigrette moutarde</p> <p>Jambon fumé sauce charcutière</p> <p>Riz</p> <p><b>Coulommiers BIO</b> </p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Salade de pois chiche et tomate à la vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde panée et citron</p> <p><b>Purée de 4 légumes BIO</b> </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)</p> <p>Emincé de boeuf CHAR </p> <p>sauce romarin</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Carré</p> <p>Fruit</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Concombre et vinaigrette moutarde</p> <p>Rognon de boeuf sauce bordelaise</p> <p>Torsades et emmental râpé</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Beignet à la framboise DCG </p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>

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



## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 26 au 30 aout 2024

	LUNDI 26/08/2024	MARDI 27/08/2024	MERCREDI 28/08/2024	JEUDI 29/08/2024	VENDREDI 30/08/2024
<b>DEJEUNER</b>	Feuilleté au chèvre et épinards	Betterave vinaigrette	<b>AFRIQUE DU SUD</b> Méli mélo de salade verte et vinaigrette moutarde	Salade de tomates aux olives et vinaigrette moutarde	<b>ANNIVERSAIRE</b> Lentilles à l'échalote et vinaigrette
	Beignets de calamar et citron	Parmentier à la volaille kebab et purée de pommes de terre	Bobotie de boeuf CHAR 	Jambon fumé sauce madère	Filet de colin d'Alaska PMD 
	Chutney de courgettes	***	Riz	Polenta et emmental râpé	sauce aioli Légumes aioli (Carottes, H.verts, chou fleur et pommes de terre)
	Montcadi croûte noire	Yaourt nature et dosette de sucre	Fromage frais aux fruits	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche
	Fruit	Glace	Mosaïque de fruits	Ile flottante	<b>Gâteau d'anniversaire</b>
  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	  <b>Pain BIO LCL</b>	

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

