

## 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	<b>Coquillettes BIO </b> <b>sauce tomate</b> <b>et emmental râpé</b>	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
 <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 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
<b>DEJEUNER</b>	<p><b>Tomate BIO, mozzarella</b> </p> <p>et vinaigrette moutarde</p> <p>Aiguillettes de poulet VF  sauce façon orientale</p> <p><b>Semoule BIO</b> </p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p><b>AUVERGNE</b></p> <p>Paté de campagne et cornichon</p> <p>Petit salé aux lentilles</p> <p>***</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></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>  <b>Pain BIO LCL</b></p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Merlu PMD  sauce citron</p> <p>Petits pois mijotés aux aromates</p> <p><b>Fromage frais Chanteneige BIO</b> </p> <p>Fruit</p> <p>  <b>Pain BIO LCL</b></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>  <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 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	Croissillon à l'emmental	<b>NORMANDIE</b> Terrine au lapin	<b>Taboulé BIO</b> 	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	<b>Coulommiers BIO</b> 
	Banane	Fruit	Crème dessert saveur café	Fruit	Roulé abricot
	 <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 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	Concombre et vinaigrette moutarde	<b>Macédoine mayonnaise BIO</b> 	Coquillettes au pesto rouge	Tomates et vinaigrette moutarde	<b>ANNIVERSAIRE SUD OUEST</b> Pâté en croûte et cornichon
	Sauté de dinde LR 	Raviolis au saumon à la crème et emmental râpé Salade verte et vinaigrette	Roti de boeuf CHAR 	Colin d'Alaska PMD 	Saucisse de Toulouse VF 
	Riz	<b>Yaourt nature BIO</b>  <b>et dosette de sucre</b>	Petits pois mijotés aux aromates	Haricots verts à l'ail	Purée de pommes de terre
	Edam	<b>Fruit BIO</b> 	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage frais Tartare nature	Pointe de brie
	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel		Fruit	Semoule au lait saveur vanille	<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



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

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