

## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 3 au 7 février 2025

	LUNDI 03/02/2025	MARDI 04/02/2025	MERCREDI 05/02/2025	JEUDI 06/02/2025	VENDREDI 07/02/2025
DEJEUNER	Soupe de poireaux et pommes de terre	Meli melo de salade verte et vinaigrette moutarde	Samoussa de légumes	Macédoine mayonnaise	<b>La chandeleur</b> Paté de campagne et cornichon
	Quenelle brochet sauce nantua	Emincé de boeuf CHAR sauce aux olives	Merlu PMD sauce crème	Sauté de veau VF et jus aux herbes	Saucisse de Toulouse
	Purée de patate douce	<b>Carotte BIO au jus</b>	Gratin de purée de potiron	Pommes de terre persillées	Purée de pommes de terre
	<b>Camembert BIO</b> Purée de pommes et poires	Tomme grise Dessert lacté gélifié saveur vanille	Yaourt aromatisé Fruit	Fromage frais Tartare nature Fruit	Munster AOP Crêpe nature sucrée DCG et confitures
	<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 le site [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr) ou sur l'application So Happy.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 10 au 14 février 2025













	LUNDI 10/02/2025	MARDI 11/02/2025	MERCREDI 12/02/2025	JEUDI 13/02/2025	VENDREDI 14/02/2025
DEJEUNER	Soupe de légumes au fromage fondu Vache qui rit	Feuilleté au fromage fondu	Endive  et vinaigrette moutarde	<b>Soupe haricot vert et tomate BIO</b> 	<b>Repas autour de la pomme</b>
	Poisson blanc PMD meunière  et citron Purée de pommes de terre	Escalope de dinde panée  Ratatouille à la Nicoise	Boulette de bœuf CHAR  sauce tomate basilic	Colin d'Alaska PMD  sauce échalotte	Betteraves BIO,  pommes BIO  et vinaigrette moutarde
	<b>Gouda BIO</b> 	Petit fromage blanc aux fruits <b>Fruit BIO</b> 	Gnocchi et emmental râpé Fromage Coeur de dame Purée de pommes poires	Gratin d'épinards hachés  <b>Yaourt aromatisé vanille BIO</b> 	Boudin noir aux pommes  Purée de pois cassés
	Fruit	<b>Fruit BIO</b> 	<b>Pain BIO LCL</b> 	<b>Pain BIO LCL</b> 	<b>Brie BIO</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 le site [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr) ou sur l'application So Happy.  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 17 au 21 février 2025



















	LUNDI 17/02/2025	MARDI 18/02/2025	MERCREDI 19/02/2025	JEUDI 20/02/2025	VENDREDI 21/02/2025
DEJEUNER	Salade iceberg	Soupe de poireaux et pommes de terre	Macédoine mayonnaise	Cake aux olives	Saucisson à l'ail et cornichon
	Colin d'Alaska PMD  sauce crème tomatée	Poulet rôti LR  et jus aux herbes	Rôti de boeuf CHAR  sauce aux olives	Cordon bleu	Parmentier au boeuf VF  et purée de potiron
	Purée de céleri	Gratin de courgettes	Semoule	Haricots verts à l'ail	Salade verte
	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>  Purée de pommes et ananas	Cantal AOP  Fruit	Fromage frais demi-sel <b>Purée de pommes pêches BIO</b> 	Tomme blanche <b>Fruit BIO</b> 	Fromage blanc sucré 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 allergies disponible sur le site [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr) ou sur l'application So Happy.  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



## Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 24 au 28 février 2025

	LUNDI 24/02/2025	MARDI 25/02/2025	MERCREDI 26/02/2025	JEUDI 27/02/2025	VENDREDI 28/02/2025
DEJEUNER	Lentilles à l'échalotte et vinaigrette moutarde	Soupe au potiron	Salade iceberg et vinaigrette moutarde	Salade marocaine (tomate, pois chiche, olive cumin)	<b>Anniversaire</b>  Salade asiatique ( carottes, courgettes et haricot mungo à la vinaigrette)
	Lasagnes au saumon	Boulettes de boeuf CHAR  sauce moutarde à l'ancienne	Haché au poulet sauce tomate basilic	Poisson blanc PMD  pané croustillant	Sauté de porc VF  sauce caramel
	Salade verte	<b>Penne rigate BIO</b>  et emmental râpé	Flageolets	Haricots plats à l'ail	Riz façon cantonnais
	<b>Edam BIO</b>  Purée de pommes et coins	<b>Yaourt arôme framboise BIO</b>  Fruit	Coulommiers Dessert lacté gélifié au chocolat	<b>Fromage blanc BIO</b>  <b>et dosette de sucre</b>	Fromage frais Fraidou <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 le site [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr) ou sur l'application So Happy.  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

