

Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 03 au 07 mars 2025





| | LUNDI 03/03/2025 | MARDI 04/03/2025 | MERCREDI 05/03/2025 | JEUDI 06/03/2025 | VENDREDI 07/03/2025 |
|----------|--|---|--|---|---|
| DEJEUNER | Terrine de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette | Soupe de légumes et tomate | Salade d'endives et vinaigrette moutarde | Crêpes à l'emmental | Repas de Mardi gras Pâté en croûte et cornichon Andouillette sauce moutarde Pommes de terre grenailles aux herbes de provence Camembert Beignet chocolat et noisette DCG Pain BIO LCL |
| | Colin d'Alaska PMD pané et citron | Feuilleté de poisson au beurre blanc | Rôti de boeuf CHAR et ius aux herbes | Emincé de dinde LR et ius aux herbes | |
| | Purée de lentilles corail à l'indienne | Petits pois | Purée de potiron et cube de butternut | Haricots verts à l'ail | |
| | Saint-Nectaire AOP | Yaourt aromatisé | Fromage fondu Vache qui rit BIO | Petit fromage frais nature et dosette de sucre | |
| | Dessert lacté gélifié saveur vanille Pain BIO LCL | Fruit Pain BIO LCL | Purée de pommes et fraises Pain BIO LCL | Fruit BIO 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 10 au 14 mars 2025

| | LUNDI 10/03/2025 | MARDI 11/03/2025 | MERCREDI 12/03/2025 | JEUDI 13/03/2025 | VENDREDI 14/03/2025 |
|-----------------|--|--|--|---|--|
| DEJEUNER | <p>Salade de pois chiche et tomate à la vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf CHAR  sauce au thym</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt arôme framboise BIO </p> <p>Fruit</p> <p>Pain BIO LCL  </p> | <p>Soupe de légumes et tomate</p> <p>Parmentier au colin d'Alaska PMD  et purée de pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Purée de pommes et ananas</p> <p>Pain BIO LCL  </p> | <p>Soupe de poireaux et pommes de terre</p> <p>Sauté de veau VF  sauce façon blanquette vanillée</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Pain BIO LCL  </p> | <p>Méli mélo de salade verte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle à la sauce tomate et emmental râpé Fromage frais Saint Moret</p> <p>Mosaïque de fruits</p> <p>Pain BIO LCL  </p> | <p>Repas Français</p> <p>Rosette, cornichon, et beurre</p> <p>Crêpinette de porc</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais de chèvre P'tit Cabrav</p> <p>Tarte au flan DCG </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 17 au 21 mars 2025

| | LUNDI 17/03/2025 | MARDI 18/03/2025 | MERCREDI 19/03/2025 | JEUDI 20/03/2025 | VENDREDI 21/03/2025 |
|-----------------|--|--|--|---|--|
| DEJEUNER | <p>Soupe au potiron</p> <p>Sauté de porc VF  sauce thym</p> <p>Pommes de terre vapeurs persillées</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat DCG </p> <p>Pain BIO LCL </p> | <p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Poulet rôti LR  et jus aux herbes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc BIO  et dosette de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Pain BIO LCL </p> | <p>Menu Oriental</p> <p>Salade de pois chiches à la Marocaine</p> <p>Couscous merquez</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage blanc au miel et aux amandes</p> <p>Pain BIO LCL </p> | <p>Céleri remoulade</p> <p>Haché de veau sauce tomate basilic</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais Chantenaieq BIO </p> <p>Purée de pommes</p> <p>Pain BIO LCL </p> | <p>Salade d'endives et vinaigrette moutarde</p> <p>Merlu PMD </p> <p>sauce curry</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Chou à la crème vanille DCG </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 24 au 28 mars 2025

| | LUNDI 24/03/2025 | MARDI 25/03/2025 | MERCREDI 26/03/2025 | JEUDI 27/03/2025 | VENDREDI 28/03/2025 |
|-----------------|---|---|--|---|---|
| DEJEUNER | <p>Salade iceberg et vinaigrette moutarde</p> <p>Emincé de boeuf CHAR </p> <p>sauce paprika persil</p> <p>Pommes de terre vapeurs persillées</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Purée de pommes pêches BIO </p> <p>Pain BIO LCL </p> | <p>Crêpes à l'emmental</p> <p>Colin d'Alaska PMD </p> <p>pané riz soufflé et citron</p> <p>Poireaux sauce béchamel</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p> <p>Pain BIO LCL </p> | <p>Repas Indien</p> <p>Samoussa de légumes et salade verte</p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce tikka massala</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cake à la fleur d'oranger</p> <p>Pain BIO LCL </p> | <p>Œuf dur </p> <p>mayonnaise</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p> <p>Pain BIO LCL </p> | <p>Anniversaire </p> <p>Rillettes</p> <p>Escalope de dinde panée</p> <p>Gratin de pommes de terre façon Dauphinois</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p> <p>Pain BIO LCL </p> |

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