

Vallauris
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Sauté de porc ctf sauce
moutarde à l'ancienne

Filet de colin d'Alaska pmd
sauce niçoise (tomate, olive,
basilic, câpres)

Lentilles bio mijotées

Coulommiers

Coupelle de purée de pomme
kiwi

Pain bio

Pain bio
Gelée de groseille
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu végétarien ***

Salade de haricots verts
bio à l'échalote et persil

Riz pois chiche et épinards
tandoori

Fromage frais cantafrais

Fruit de saison

Pain bio

Cookies
Yaourt à la pulpe de fruits
Jus de pommes

MERCREDI

Céleri bio rémoulade

Coquillettes bio et
bolognaise de boeuf char

Coquillettes bio et sauce
thon pmd et tomate façon
bolognaise

Yaourt nature
et sucre blanc

Coupelle de purée de pommes
et ananas

Pain bio

Pain bio
Fromage frais Fraidou
Fruit

JEUDI

Taboulé, semoule bio,
concombre bio

Merlu pmd sauce pomme
curry crème

Nuggets de blé

Chou fleur en béchamel

Cantal aop

Fruit de saison bio

Pain bio

Gaufre nappée au chocolat
Fruit
et sucre blanc
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Macédoine en vinaigrette

Parmentier de saumon
pmd et purée de céleri
Fondant au fromage de brebis

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Yaourt bio nature

Tarte au flan dcg

Pain bio

Pain bio
Emmental
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine



Décongelé



Issu de
l'agriculture



Produit de
la mer



Viande
certifiée



Viande
charolaise



Produit local

Vallauris

Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Coquillettes au pesto

Roti de dinde 1r sauce à l'emmental

Merlu pmd sauce basquaise

Haricots verts persillés

Fourme d'Ambert aop

Fruit de saison bio
 Pain bio

Yaoourt aux fruits

Pain bio

Barre de chocolat

Coupelle de purée de pommes

MARDI

Radis roses
et beurre demi sel

Emincé de boeuf char
sauce aux olives

Hoki pmd sauce au curry

Semoule bio
Bouillon de légumes

Mimolette

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
 Pain bio

Roulé framboise individuel

Fruit

Lait demi écrémé

MERCREDI

Rillettes de maquereau

Saucisse de porc façon rougail

Omelette bio basquaise

Riz de Camargue igp

Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit de saison

Pain bio

Pain bio
Edam

Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Beignet stick mozzarella

Courgettes
au jus de légumes

Fromage blanc bio
et sucre blanc

Pastei de nata dcg
 Pain bio

Etoile fourrée abricot
Fromage blanc nature
et sucre blanc
Fruit

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde

Pomme de terre cube bio
sauce butternut carotte pois
chiches et raisin sec

Pointe de Brie

Fruit de saison
 Pain bio

Pain bio
Miel

Yaoourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Vallauris

Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Semaine du goût

Pomelos
et sucre blanc

Filet de colin d'Alaska pmd
sauce aux agrumes
Nugget's à l'emmental

Boullgour aux petits légumes

Saint Nectaire aop

Coupelle de purée de pommes
Pain d'épices
Pain bio

Pain bio
Fromage fondu Samos
Fruit

MARDI

Semaine du goût

Pain bruschetta
mayonnaise bio pesto rouge,
oeuf et salade verte bio

Sauté de bœuf bio sauce
olives lié à la chapelure

Filet de cabillaud pmd
sauce basilic

Purée de potiron et pommes
de terre

Fromage frais Chanteneige

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Pain bio

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

Semaine du goût

Tartinade de haricot blanc,
tomate marinée et basilic
Pain suédois

Sauté de porc ctf au thym

Omelette bio

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Pain bio

Coupelle de purée de pomme
kiwi

Pain bio

Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais sucré

JEUDI

Semaine du goût

Carottes râpées bio
et vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

Rôti de dinde lr au romarin

Merlu pmd sauce estragon

Gratin de céleri

Pointe de Brie

Brioche perdue compotée de
myrtille et crumble

Pain bio

Cookies
Fruit

Yaourt à la pulpe de fruits

VENDREDI

Semaine du goût

Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

Pain à Hot Dog
Hot dog saucisse végétale

Pommes de terre quartier
avec peau

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Fruit de saison

Pain bio

Pain bio
Edam
Jus d'oranges (100 % jus)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Vallauris

Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de pommes de terre

Poulet lr rôti au jus
 Colin d'Alaska pmd sauce citron

Brocolis en persillade

Cantal aop

Fruit de saison bio
 Pain bio

Cake à la framboise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette au miel

Dés de saumon pmd sauce fines herbes

Steak de lentilles bio

Riz sauce tomate

Gouda

Liégeois saveur chocolat
 Pain bio

Fruit
 Pain bio
Miel
Petit fromage frais nature au lait entier

MERCREDI

Crêpe à l'emmental

Rôti de boeuf bio sauce provençale

Merlu pmd sauce niçoise

Haricots verts à l'ail

Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit de saison
 Pain bio

Etoile fourrée abricot
 Coupelette de purée de pomme et poire bio
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Carottes râpées bio vinaigrette bio à la moutarde

Fusilli bio sauce lentilles verte et tomate bio

Fromage blanc nature et sucre blanc

Dessert à boire abricot pomme banane
 Pain bio

Pain bio et beurre
Fruit
Jus multifruit

VENDREDI

Pâté breton de porc

Hoki pmd sauce au citron
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Purée d'épinards et pommes de terre bio

Fromage frais Chanteneige

Fruit de saison
 Pain bio

Brioche en tranche
Coupelette de purée de pomme abricot
Briquette de lait CE chocolaté

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Vallauris

Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Batavia
et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf bio
sauce échalote

 **Merlu pmd sauce échalote**

Pommes de terre en lamelles
persillées

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Coupelle de purée de pomme
abricot

  Pain bio

Madeleine
Yaourt aromatisé
Fruit

MARDI

Haricots verts et maïs

 Emincé de dinde lr sauce
moutarde

 **Hoki pmd sauce aux épices
douce**

  Semoule bio

  Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Fruit de saison

  Pain bio

  Pain bio
Mimolette
Coupelle de pomme, pêche,
poire au sirop

MERCREDI

*** **Menu végétarien** ***

Soupe de légumes variés
(carotte, pdt, poireau,
chou-fleur, céleri h. verts,
petits pois)

Clafoutis de patates douces,
pomme de terre et mozzarella

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Pointe de Brie

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

  Pain bio

Gaufre nappée au chocolat
Fruit
Yaourt nature sucré

JEUDI

Salade de risetti aux petits
légumes

 Beignet de poisson pmd
Beignet stick mozzarella

 Chou fleur bio béchamel

 Pont l'Evêque aop

 Fruit de saison

  Pain bio

Coupelle de purée de pommes
  Pain bio
Assortiment de préparation de
fruits
Yaourt nature
et sucre blanc

VENDREDI

Céleri rémoulade

 Jambon blanc lr sauce
dijonnaise

Fondant au fromage de brebis

 Carotte bio
au jus de légumes

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Moelleux bio choco pépite

  Pain bio

  Pain bio
Pâte à tartiner individuelle
Fruit
Petit fromage frais sucré

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Appellation



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer



Produit local