

Vallauris
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de haricots rouges et maïs sauce épices chili

Sauté de boeuf char sauce gardiane (orange, tomate, balsamique)

Colin d'Alaska pmd sauce basilic

Haricots verts persillés

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison
 Pain bio

Pain bio

Barre de chocolat

Coupelle de purée de pommes et fraises

Lait demi écrémé

MARDI

Endive bio et pomme bio et vinaigrette moutarde

Merlu pmd sauce tomate
Boulettes de blé sauce tomate

Tortis tricolores bio et emmental râpé

Fromage fondu Picon

Coupelle de purée de pommes et fraises

Pain bio

Gâteau moelleux au citron
Fruit

Fromage blanc nature et sucre blanc

MERCREDI

Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne

Poulet Ir sauce façon orientale

Merlu pmd sauce aux épices douces

Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit de saison bio
 Pain bio

Pain bio
Edam

Coupelle de purée de pomme coing

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Batavia et vinaigrette gourmande à la carotte

Orge perlé bio sauce tartiflette emmental

Cantal aop

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Pain bio

Gaufre poudrée
Yaourt nature sucré
Fruit

VENDREDI

Soupe de potiron et pommes de terre

Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de brocoli

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Salade verte fraîche
Purée de brocolis et pommes de terre

Coulommiers

Fruit de saison bio

Pain bio
Miel

Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

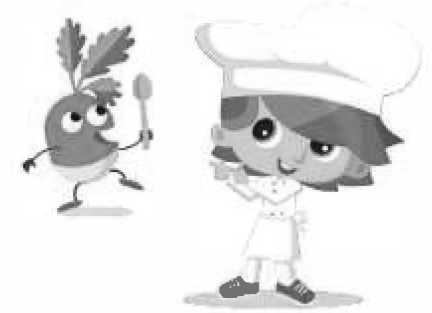
Viande charolaise

Produit local

Vallauris
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Carottes râpées bio
et vinaigrette moutarde

 Dahl de lentille corail et riz
bio

Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

 Pain bio

 Pain bio

Assortiment de préparation de
fruits

Yaourt nature sucré
Fruit

MARDI

Macédoine mayonnaise

 Emincé de bœuf char sauce
barbecue

 Merlu pmd sauce curry

Frites au four

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison bio

 Pain bio

Pain au lait

 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio

Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI

Soupe à la tomate

 Dés de saumon pmd
emmental, crème et
champignons

 Emincé végétal de pois et blé
sauce champignon crémée

 Penne bio au blé complet
et emmental râpé

 Fourme d'Ambert aop

 Fruit de saison bio

 Pain bio

Cookies

Yaourt nature
et sucre blanc
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

 Emincé de chou blanc frais
bio et vinaigrette moutarde

 Emincé de porc lr sauce
oignon, cornichon et moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème

Navets et carottes à la vapeur
au jus de légumes

Petit fromage frais sucré

Muffin vanille pépites de
chocolat

 Pain bio

 Pain bio

Fromage fondu Picon
Fruit

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

sodexo



Vallauris
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Coquillettes au pesto

Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et citron

Beignet stick mozzarella

Haricots verts à la tomate

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison
Pain bio

Cake à la framboise
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MARDI

Recette découverte

Betteraves croquants de noix
à la crème de chèvre et miel
et vinaigrette framboise

Sauté de dinde lr sauce
poire, miel, cumin, cannelle
façon tajine

Semoule sauce légumes tajine
et pois chiches

Semoule bio

Saint Nectaire aop

Fruit de saison
Pain bio

Pain bio
Miel
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc
Jus de pommes

MERCREDI

Pâté de campagne de porc
et cornichon

Hoki pmd sauce crème
Quenelle nature sauce
champignon crémée

Brocolis et riz

Fromage blanc nature

Fruit de saison bio
Pain bio

Etoile fourrée abricot
Coupelle de purée de pommes
et poire
Yaourt à boire aromatisé fraise

JEUDI

Céleri rémoulade

Rôti de boeuf char
Colin d'Alaska pmd sauce
coco et citron vert

Purée de potiron et pommes
de terre

Fromage fondu Vache qui rit

Cake coco bio
Pain bio

Fruit
Pain bio
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Carotte râpée bio lcl et
vinaigrette

Ravioli de légumes bio
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de pommes
et ananas
Pain bio

Briochette aux pépites de
chocolat
Fromage frais à la vanille
Fruit

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

sodexo



Vallauris
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Endives bio
et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas de porc

 Colin d'Alaska pmd au jus

Lentilles

Gouda

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

 Pain bio

  Pain bio

Gelée de groseille

Couppelle de purée de pommes

Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu végétarien ***

Salade de risetti aux petits
légumes

 Œuf dur bio sauce mornay

Haricots verts
au jus de légumes

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

 Pain bio

Gaufre nappée au chocolat

Fruit

Petit fromage frais nature au

lait entier

et sucre blanc

MERCREDI

 Choux bicolores bio
et vinaigrette moutarde

Emincé de bœuf charolais
sauce origan, tomate

 Merlu pmd sauce tomate

Polenta

 Cantal aop

 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio

 Pain bio

  Pain bio

Fromage frais Fraidou

Fruit

JEUDI

 Soupe de courge butternut
bio à la vache qui rit

  Macaronis bio semi
complet sauce façon
bolognaise effiloché de canard
vf et haricot blanc

  Macaroni bio colin
d'Alaska pmd pois chiche
façon bolognaise

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Fruit de saison bio

 Pain bio

Madeleine longue

Petit fromage frais sucré

Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce niçoise
Quenelle sauce provençale

Purée d'épinards et pommes
de terre

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Moelleux bio à la fleur
d'oranger

 Pain bio

Moelleux pomme

Fruit

Yaourt aux fruits

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française



Produit local