












Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 1er au 5 juillet 2024

	LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
DEJEUNER	Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)	Tomates et vinaigrette moutarde	Salade de pates orientale (tomate, concombre, menthe, cumin) et vinaigrette moutarde	BARBECUE Saucisson à l'ail et cornichon	Melon Charentais
	Quenelle de brochet sauce armoricaine	Aiguillettes de poulet VF  sauce saveur kebab	Emincé de boeuf CHAR  sauce échalote	Grillade de hoki PMD  mariné à l'huile d'olive et citron	Jambon fumé sauce charcutière
	Carottes persillées	Pommes de terre quartiers avec peau et dosette de mavonnaise	Ratatouille	Frites	Gnocchetti et emmental râpé
	Carré	Yaourt aromatisé	Gouda	Coulommiers BIO 	Fromage frais Rondelé nature
	Fruit	Purée de pommes	Mousse au café	Fruit BIO 	Chou à la crème vanille DCG 
	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 Pain BIO LCL	 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 08 au 12 juillet 2024

	LUNDI 08/07/2024	MARDI 09/07/2024	MERCREDI 10/07/2024	JEUDI 11/07/2024	VENDREDI 12/07/2024
DEJEUNER	Macedoine mayonnaise	ANIMATION PATIO Apéritif	Tomates et vinaigrette moutarde	REPAS FROID Galantine de volaille et cornichon	PROVENCE Risetti au pistou
	Colin d'Alaska PMD  pané et citron Coquillettes sauce tomate et emmental râpé	Paella garnie (porc) ***	Sauté de porc VF  sauce caramel	Salade César	Filet de colin d'Alaska PMD  sauce aioli
	Fromage blanc sucré	Camembert BIO 	Semoule	Chips	Légumes aioli (Carottes, H.verts, chou fleur et pommes de terre)
	Fruit	Glace	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé	Fromage Petit moulé noix
	  Pain BIO LCL	  Pain BIO LCL	  Pain BIO LCL	  Pain BIO LCL	  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 15 au 19 juillet 2024

	LUNDI 15/07/2024	MARDI 16/07/2024	MERCREDI 17/07/2024	JEUDI 18/07/2024	VENDREDI 19/07/2024
DEJEUNER	Betterave vinaigrette	Taboulé BIO  et vinaigrette moutarde	Mortadelle et cornichon	MEXIQUE Tomate concassée, mais et chips tortilla	Crêpe à l'emmental
	Emincé de boeuf CHAR  sauce thym Purée de carotte BIO  Fromage frais St morêt Fruit	Saucisses volaille façon chipolata Jardinière de légumes Brie Crème dessert saveur vanille	Emincé de thon sauce niçoise Farfalle et emmental râpé Yaourt nature BIO et dosette de sucre  Fruit	Chili con carne de boeuf CHAR  avec riz *** Yaourt aromatisé Compote pommes et bananes allégées en sucres	Paupiette de veau sauce provençale Chou fleur persillé Edam BIO  Beignet à la pomme DCG 
	  Pain BIO LCL	  Pain BIO LCL	  Pain BIO LCL	  Pain BIO LCL	  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 22 au 26 juillet 2024

	LUNDI 22/07/2024	MARDI 23/07/2024	MERCREDI 24/07/2024	JEUDI 25/07/2024	VENDREDI 26/07/2024
DEJEUNER	<p>REPAS FROID</p> <p>Tomates et vinaigrette moutarde</p> <p>Wings de poulet à la mexicaine</p> <p>Taboulé BIO </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>Croissillon à l'emmental</p> <p>Andouillette sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Roti de veau VF  et jus aux herbes</p> <p>Torsades et emmental râpé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée de pommes</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>Houmous de haricots blancs</p> <p>Escalope de dinde panée</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>  Pain BIO LCL</p>	<p>ANNIVERSAIRE SUD OUEST</p> <p>Mousse de foie et cornichon</p> <p>Parmentier au canard et purée de pommes de terre</p> <p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Fromage frais Petit cotentin</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