

Menus CCAS VALLAURIS FOYER LOU MIEJOU

Semaine - du 03 au 07 juin 2024
















	LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024
DEJEUNER	Betterave vinaigrette	Méli mélo de salade verte et vinaigrette moutarde	Salade de penne au curcuma	Feuilleté au fromage fondu	PROVENCE Paté de campagne et cornichon
	Poisson blanc PMD meunière et citron Risettis sauce pesto et emmental râpé	Boudin noir	Emincé de dinde LR sauce curry	Roti de boeuf CHAR sauce thym	Filet de colin d'Alaska PMD sauce aioli
	Brie	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Jardinière de légumes	Légumes aioli (Carottes, H.verts, chou fleur et pommes de terre)
	Melon Charentais	Yaourt nature sucré BIO	Emmental	Petit fromage blanc aux fruits	Camembert BIO
	Pain BIO LCL	Fruit	Mousse au chocolat noir	Fruit	Flan pastei de nata 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 10 au 14 juin 2024

	LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
DEJEUNER	Salade de pois chiche et tomate à la vinaigrette	CÔTE D'AZUR Poivron à la niçoise	Brocolis et vinaigrette moutarde	Pizza tomate et fromage (mozzarella et emmental)	Méli mélo de salade verte et vinaigrette moutarde
	Poulet roti LR  au jus rôti Haricots verts persillés	Merlu PMD  sauce niçoise Polenta	Emincé de boeuf CHAR  sauce poivrade Pommes de terre vapeur au romarin	Cordon bleu Gratin de chou fleur à la béchamel	Poelée de foies de volaille Torsades et emmental râpé
	Fromage blanc sucré	Munster AOP 	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Fromage Petit moulé noix
	Fruit	Mousse au citron	Fruit	Melon Charentais	Beignet chocolat  et noisette 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 17 au 21 juin 2024

	LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
DEJEUNER	Tomates et vinaigrette moutarde	Taboulé et vinaigrette moutarde	Saucisson à l'ail et cornichon	NORMANDIE Tomate, coeur de palmier et maïs à la vinaigrette moutarde	Betterave vinaigrette
	Parmentier au colin d'Alaska PMD et purée de pommes de terre 	Emincé de boeuf CHAR au jus  tomaté Cordiale légumes (carottes, champignons, haricots verts)	Haché au veau sauce façon blanquette vanillée	Poisson blanc meunière  et quartier de citron Epinards et pommes de terre à la béchamel	Langue de boeuf sauce piquante
	Salade verte et vinaigrette moutarde		Purée de patate douce	Camembert	Torsades et emmental râpé
	Camembert	Petit fromage blanc aux fruits	Edam	Mosaique de fruits	Coulommiers
	Purée de pommes et poires BIO 	Fruit BIO 	Ile flottante aux amandes grillées		Paris Brest 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 24 au 28 juin 2024

	LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
DEJEUNER	Pommes de terre BIO  à la ciboulette et vinaigrette moutarde	Tomates et vinaigrette moutarde	Crêpe jambon et emmental	Œuf dur  mayonnaise	ANNIVERSAIRE Rosette et cornichon Lasagnes bolognaise (boeuf VF et volaille VF)  Salade verte et vinaigrette moutarde Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Gâteau d'anniversaire
	Emincé de boeuf CHAR  sauce paprika persil	Torsades sauce carbonara et emmental râdé ***	Rôti de dinde LR  sauce champignon crème	Boulettes au mouton et bœuf sauce échalotes Purée de potiron	
	Courgettes persillées	Bleu d'Auvergne AOP 	Haricots beurre à l'ail	Yaourt aromatisé	
	Tomme blanche	Crème dessert saveur café	Fromage blanc et dosette de sucre	Fruit BIO 	
	Fruit	Pain BIO LCL 	Melon Charentais Pain BIO LCL 	Pain BIO LCL 	
					

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