



VIRELADE

Menus du 03/06/2019 au 07/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu sans viande ***



Salade de tomates bio



Clafoutis chou fleur
curry, pdt et
Mozzarella



Purée de pommes du
chef

Mardi

Rillettes de canard du chef
et pain navette



Omelette bio sauce
basquaise
Emmenthal râpé
Boulgour

Fruit à noyau

Mercredi

Rôti boeuf français au jus
Torti tricolores



Cantal aop



Fruit bio

Jeudi

Céleri aux pommes



Rôti de dinde
Sauce ketchup du chef



Gratin de courgettes bio

Marbré au chocolat

Vendredi

Melon

Brandade
Emmenthal râpé



Salade verte bio



Fraîcheur de Cassis

Bon Appétit



Plat végétarien



Plat du chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



VIRELADE

Menus du 10/06/2019 au 14/06/2019



Menu de la semaine

Lundi



Mardi



Boeuf charolais tomat'olive



Carottes bio

Fraidou

Fruit annuel

Mercredi

Tomate et mozzarella

Jambon blanc
• Jambon de dinde



Coquillettes bio

Cocktail de fruits

Jeudi

Taboulé



Cordon bleu de volaille

Gratin de chou fleur



Fruit bio

Vendredi

Amuse-bouche: Churros de pommes de terre



Carottes râpées bio
Vinaigrette au curry



Filet de lieu au jus
Riz façon à l'espagnole



Flan au chocolat

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



VIRELADE

Menus du 17/06/2019 au 21/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

La fête des fruits et légumes frais

Salade de haricots vert, crème et Noisette

Tacos boeuf charolais et légumes

Riz bio
Emmental râpé

Melon Gallia

Mardi

La fête des fruits et légumes frais

Tomate bio et Mozzarella vinaigrette balsamique

Emincé de volaille kebab
Beignet de courgettes
Sauce crème ciboulette

Pêche à boire

Mercredi

La fête des fruits et légumes frais

Tranche de pastèque

Rôti de veau lbr marengo
Duo de carottes orange et jaune
Blé

Fromage blanc bio
Coulis fraise et menthe
Cigarette russe

Jeudi

La fête des fruits et légumes frais

Rôti de porc froid
*rôti de dinde
Ketchup
Salade de penne au pesto rouge

Coulommiers

Banane bio
Chantilly
Vermicelles au chocolat

Vendredi

La fête des fruits et légumes frais

Concombre bio tzaziki

Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)

Clafoutis aux fruits rouges

inspirations
Sogeres

Bon Appétit

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



VIRELADE

Menus du 24/06/2019 au 28/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre
Et Mimolette



Sauté de porc sauce tomate
* Cordon bleu

Haricots verts



Fruit bio

Mardi

*** Les pas pareilles***

Tomate

vinaigrette au basilic



Boulette de boeuf charolais
Légumes couscous



Semoule bio

Ile flottante
sauce au cacao

Mercredi



Concombres en cubes bio



Oeuf à la coque
Frites



Yaourt aromatisé

Jeudi



Rôti de veau lbr sauce aux
hortillons
Coquillettes



Fromage blanc bio
Confiture de fraise
Sucre roux



Fruit à noyau

Vendredi



Melon bio



Courmentier de poisson
et emmental râpé



Brie

Flan nappé caramel

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Label rouge



VIRELADE

Menus du 01/07/2019 au 05/07/2019



Menu de la semaine

Lundi



Salade de betteraves bio



Ravioli de bœuf
Emmenthal râpé
(stock tampon)



Fruit annuel

Mardi

*** Menu sans viande***

Concombre en rondelles
Sauce fromage blanc aux herbes



Clafoutis de légumes
d'été



Yaourt nature sucré bio

Mercredi



Poulet rôti
Lentilles mijotées



Mimolette



Fruit BIO

Jeudi

Salade verte
et dés de mimolette
vinaigrette à la ciboulette



Rôti de porc froid
* Rôti de dinde
condiment méditerranéen



Taboulé (semoule BIO)



Compote (stock tampon)

Vendredi



Tranche de pastèque bio



Poisson meunière
Purée de brocolis
et emmental râpé



Mousse au chocolat

Bon Appétit



Plat du chef



Plat végétarien

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille