



VIRELADE

Menus du 02/09/2019 au 06/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

Menu de Bienvenue

Jus de pommes



Melon Charentais BIO



Bifteak haché de bœuf
au jus

Potatoes

Mousse au chocolat
au lait

Mardi

Salade coleslaw



Sauté de veau BIO
sauce poivrade

Haricots verts et
semoule

Coulommiers

Mercredi

Crêpe au fromage

Poulet rôti



Gratin de courgettes BIO

Fruit frais

Jeudi



Concombres en rondelles BIO
Vinaigrette huile d'olive et citron



Chili végétarien

Riz
Emmenthal râpé à part



Purée de pommes du
chef

Vendredi

Filet de lieu sauce vierge

Carottes

Fromage blanc sucré différemment

Sucre

Sucre roux

Confiture d'abricots



Fruit frais

inspirations
Sogeres

* Repas sans porc

la cantine pas pareille



Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



VIRELADE

Menus du 09/09/2019 au 13/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

Tranche de pastèque

Sauté de dinde
sauce tomate



Semoule bio

Ile flottante

Mardi

*** Amuse-bouche : purée de
pomme figue***

Salade de pommes de terre et
dés de Mimolette

Poisson pané citron

Epinards branches à la crème



Fruit frais bio

Mercredi



Tomate bio mozzarella

Omelette sauce basquaise

Farfallines + G râpé

Cocktail de fruits

Jeudi

Concombres et maïs
Vinaigrette gourmande à la
carotte

Rôti de veau au jus
et oignons

Purée de pommes de terre
courgette basilic et olive



Fromage bio blanc
façon tatin

Vendredi

Filet de colin sauce
marseillaise



Riz bio

Petit suisse sucré

Fruit exotique

inspirations
Sogeres

* Repas sans porc



Charolais



Label rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



VIRELADE

Menus du 16/09/2019 au 20/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

Melon charentais



Chipolatas grillées
*saucisse de volaille

Lentilles mijotées



Crème dessert vanille BIO

Mardi



Taboulé bio à la menthe



Courmentier de poisson
Emmenthal râpé



Salade verte

Fruit de saison

Mercredi

Concombres
Et dés de fromage



Sauté de bœuf charolais
sauce niçoise



Haricots verts bio



Tarte Normande

Jeudi



Couscous aux légumes et aux
boulettes de sarrasin



Brie



Fruit annuel bio

Vendredi



Carottes râpées bio
vinaigrette au basilic

Filet de lieu sauce dieppoise
Pommes de terre
Emmenthal râpé



Fromage blanc sucré

inspirations
Sogeres

* Repas sans porc



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien

la cantine pas pareille



VIRELADE

Menus du 23/09/2019 au 27/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

Tomate
Vinaigrette miel et moutarde



Nuggets de blé et
ketchup du chef

Duo de courgettes
à la crème



Coulommiers bio

Mardi

Salade de penne
au pesto rouge et dés
d'Emmenthal



Daube de bœuf bio à la
provençale

Carottes

Fruit de saison

Mercredi

Escalope de dinde au paprika et
persil

Ratatouille à la niçoise et
semoule

Tomme blanche

Fruit frais

Jeudi

*** Les Pas Pareilles ***



Concombres bio-mozzarella

Rôti de porc au jus
*rôti de dinde

Haricots beurre

Gâteau amande chocolat
framboise du chef

Vendredi

Saucisson sec
*galantine de volaille



Filet de merlu sauce basquaise



Pâtes bio
Emmenthal râpé



Assiette de fruits
d'automne

inspirations
Sogeres

* Repas sans porc



Charolais



Plat du chef



Label rouge



Plat végétarien

la cantine pas pareille



VIRELADE

Menus du 30/09/2019 au 04/10/2019



Menu de la semaine

Lundi

Colombo de porc
*sauté de dinde


Pommes de terre rissolées


 Yaourt aromatisé bio

Fruit annuel

Mardi

*** Amuse-bouche : bouchée
de légumes ***


 Salade verte bio et
oignons frits

 Samoussas de légumes

Torti
Emmenthal râpé

Flan chocolat

Mercredi

 Rôti de veau bio au romarin

Haricots blancs sauce
tomate

Brie

Fruit frais

Jeudi


Salade de pommes de terre et dés de
Mimolette vinaigrette au curry

 Boulettes de bœuf charcutière

 Carottes bio

Fruit de saison

Vendredi

 Tomates bio mozzarella
Vinaigrette aux herbes

Poisson meunière

Epinards béchamel et riz

 Cake nature

inspirations
Sogeres

* Repas sans porc

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Label rouge



Plat végétarien