

Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Boulette de Bœuf ● Potatoes ● Vache qui rit ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Lasagnes aux lentilles vertes ● Salade ● Mimolette ● Fruit de saison

Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Légumes d'été rôtis* ● Semoule aux pois chiches ● Montboissier ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Galette artisanale saucisse ● Salade verte ● Cantadou ail et fines herbes ● Yaourt aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Marco Polo* ● Poulet rôti ● Haricots beurre à la tomate ● Emmental ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Blanquette de poisson ● Riz ● Plateau de fromage ● Fruit de saison

* Courgettes, aubergines, tomates, ail, huile d'olive.

* Courgettes, aubergines, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, œuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 13 au 17 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Tortilla (œuf, pommes rissolées, oignons) Salade verte Carré président Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Escalope de dinde Ratatouille Petit suisse aromatisé Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'huile d'olives et au basilic Tajine d'agneau Boulgour Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombras alpins* Quiche au thon Salade, vinaigrette balsamique Saint Nectaire Glace

* Concombre, fromage blanc, moule, Jus de citron

Menus du 20 au 24 septembre 2021

SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : REDUISONS NOS DECHETS!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés de tomates et olives Boulettes de bœuf aux 4 épices Gratin de courgettes à la mozzarella Torne noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Chili sin Carne (lentilles et haricots rouges) Riz Vache picon Compote de pommes 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Filet de dinde, jus au thym Petits pois carottes Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Penne rigate Carbonara de poisson frais Fromage rapé Île flottante

*Pommes de terre, carottes, patate, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matériau grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 27 septembre au 1 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Sauté de dinde à l'estragon Julienne de légumes Camembert Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Boeuf massalé Boulgour Chanteneige Gâteau d'anniversaire 		<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis aux légumes* Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Poisson pané Poêlée de haricots verts aux champignons Gouda Fruit de saison
* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, beurre.			* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.	* Farfalle, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 4 au 8 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade ibérique* Paëlla au poulet Tomme Catalane Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres et crème Parmentier de lentilles vertes Salade Saint Paulin Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Longe de porc rôtie Petits pois cuisis Frikidou Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Filet de poisson soc moutarde à l'ancienne Bié tendre Yaourt sucré Fruit de saison
* Courgette râpée, thon, sauce tomate, cornichon, olive noire, huile d'olive.				

En route vers l'Espagne!

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE






Commune de Vix

LA SEMAINE DU GÔUT






Menus du 11 au 15 octobre 2021

Un jour, une recette!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates aux fonds d'atichauts et basilic Omelette Frites fraîches Coulommiers Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Paté de foie comichons Jambon de Vendée sauce champignons Mogettes Petit suisse Fromage blanc à la crème de marrons 		<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Émincé de dinde sauce suprême Poêlée de carottes au fenouil ail et curcuma Vache qui rit Roulé à la confiture de myrtilles  	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinols en salade* Filet de poisson frais à la bisque de homard Farfalles Plateau de fromage Fruit de saison 

* Chou chinols, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Menus du 18 au 22 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Colombo de porc Riz créole Tome grise Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Quiche aux 3 fromages Salade verte Yaourt aromatisé Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Gratin Dauphinois au jambon Bûche laitière Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Boulettes d'agneau Carottes à la crème d'ail Fromage fouetté Mme Loik Gâteau d'anniversaire 

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- V viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.