

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 5 Mai au Mercredi 7 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Mercredi 7 Mai
Tartine façon pizza au chorizo Carottes râpées , Carotte râpée à la vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Friand au fromage	Rosette lyonnaise et cornichons Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry
Cordon bleu de dinde Saumonette MSC rôtie	Sauté de poulet , Sauce curry Filet de lieu MSC , Sauce crème	Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth Nuggets à la volaille
Brocolis gratinés Coeur de blé	Courgettes braisées Riz créole	Haricots beurre persillés Semoule HVE
Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Pêches au coulis de fruits rouges	Fromage blanc BIO Fruit de saison Choux chantilly	Salade de fruits du chef Fruit de saison Ile flottante du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Radis , Beurre Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Crêpe au fromage	Rosette Betteraves BIO aux pommes	Œuf dur mayonnaise Carottes râpées au citron	Pâté de campagne Tomates BIO au basilic
Fricassé de porc aux olives Filet de merlu MSC au pesto	Colin MSC meunière Colombo de poulet	Steak burger au veau , Sauce tomate Omelette aux oignons	Bolognaise de pois BIO Galette mexicaine	Brandade de colin MSC aux petits légumes Hachis Parmentier du chef
Brocolis aux oignons Semoule HVE	Riz BIO Haricots beurre persillés	Pommes de terre boulangère Épinards à la crème	Coquillettes BIO Ratatouille du chef	Salade verte , Vinaigrette
Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Beignet au chocolat	Compote de poires Fruit de saison Flan au chocolat	Donut Fruit de saison Cake au citron	Clafoutis aux abricots du chef Fruit de saison Tarte chocolat et praliné	Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Fromage blanc BIO aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Quiches Lorraine feuilletée Betteraves , Vinaigrette	Melon Carottes râpées à la vinaigrette	Toast chèvre et miel Tomates au basilic , Vinaigrette	Taboulé à la semoule BIO Salade verte à l'emmental	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de riz BIO , mais et ciboulette
Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Dos de colin MSC , Sauce beurre blanc	Sauté de porc BBC au caramel Filet de merlu MSC	Fish burger Cheeseburger	Quiche au fromage du chef Tortilla de pommes de terre au chorizo	Colin MSC façon blanquette Boulettes à l'agneau à l'indienne
Fondue de poireaux Boullgour	Riz BIO Salade verte , Vinaigrette	Salade verte Frites	Tomates rôties Ratatouille du chef	Macaronis BIO Courgettes braisées
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Fromage blanc BIO au miel	Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Cake au fromage blanc du chef	Salade de fruits du chef Fruit de saison Beignet aux pommes	Brownie aux noix du chef Fruit de saison Fromage blanc BIO aux spéculoos	Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Cookie du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 26 Mai au Mercredi 28 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai
Betteraves , Vinaigrette Radis , Beurre	Melon Chiffonnade de batavia au maïs	Concombres , Vinaigrette Salade de riz aux artichauts
Pilon de poulet texane Omelette fromagère	Steak burger au veau Colin à la provençale	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC
Frites Petits pois aux oignons	Poêlée de carottes et courgettes Semoule HVE	Salade verte , Vinaigrette
Liégeois à la vanille du chef Fruit de saison Pastèque BIO	Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison Fromage blanc BIO aromatisé	Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Clafoutis à l'ananas caramélisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes	Crêpe aux champignons du chef Coleslaw	Salade de blé et maïs Pâté de campagne , Cornichons	Melon Concombres à la ciboulette	Friand au fromage Carottes râpées au jus d'agrumes
Omelette fromagère Chipolata grillée aux oignons	Fricassée de dinde à la crème Beignets au colin MSC du chef , Sauce tartare	Quiche Lorraine du chef Quiche ricotta épinards	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Haché végétal BIO façon bolognaise	Fricassée de colin MSC gratiné Escalope de porc BBC gratinée à la moutarde
Semoule BIO Petits pois aux oignons	Ratatouille du chef Riz pilaf	Salade verte , Vinaigrette	Coquillettes HVE Courgettes BIO braisées	Tomates à la provençale Ecrasé de pommes terre du chef a l'ail
Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Choux chantilly	Yaourt au lait fermier sucré BIO Fruit de saison Ile flottante du chef	Éclair au chocolat Fruit de saison Fromage blanc BIO au muesli chocolat	Clafoutis aux pêches Fruit de saison Beignet à la framboise	Salade de fruits du chef Fruit de saison Cake au caramel beurre salé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Concombres , Vinaigrette Salade verte à l'emmental	Radis , Beurre Salade de coquillettes HVE aux olives vertes	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Choux-fleurs , Sauce cocktail	Melon Cake aux olives
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Colin MSC meunière	Pain de viande rôti Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille	Galette à l'avoine au curry du chef Tortilla à la ciboulette	Rougail de saucisses fumées Filet de merlu MSC au pesto
Piperade Semoule HVE	Frites Courgettes braisées	Haricots verts BIO Tortis BIO	Brocolis Riz BIO
Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Salade de fruits frais à la menthe	Cuajada au yaourt BIO Fruit de saison Brownie au chocolat	Fromage blanc nature Fruit de saison Bâtonnet de glace à la vanille	Liégeois à la vanille du chef Fruit de saison Beignet au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de coquillettes BIO sauce cocktail Salade verte , Vinaigrette	Melon Macédoine mayonnaise	Salade mexicaine Pâté de campagne , Cornichons	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Friand au fromage	Salade de riz BIO , maïs et ciboulette Asperges aux herbes , Vinaigrette
Sauté de porc BBC au caramel Omelette BIO au cheddar	Escalope de dinde , Sauce crème Fricassée de colin MSC gratiné	Koussa Mehchi Colin MSC meunière	Pasta party Welsh Carbonara de saumon	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolata grillée au thym
Purée de pommes de terre Légumes tajine	Penne HVE Poêlée de courgettes et d'aubergines	Pommes de terre persillées Carottes au cumin	Brocolis BIO aux amandes Coquillettes BIO	Haricots verts Semoule HVE
Fruit de saison Gaufre au sucre glace Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat du chef Fruit de saison Cake au citron	Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Éclair au chocolat	Fromage blanc BIO Fruit de saison Cookie du chef	Flan nappé au caramel Fruit de saison Tarte chocolat et praliné

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Carottes râpées à la vinaigrette Tomates , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Concombres , Vinaigrette	Radis , Beurre Melon	Betteraves , Sauce Bulgare Œuf dur , Vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Pasta party Bolognaise Omelette au cheddar	Filet de merlu MSC Blanc de poulet au curry et au lait de coco	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale	Galettes de céréales au curry du chef Chili sin carne pois BIO	Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP Chipolata grillée au thym
Tortis HVE Aubergines et poivrons rôti	Ratatouille du chef Riz créole	Haricots verts Haricots blancs BIO à la tomate	Purée de pommes de terre Petits pois aux oignons	Carottes braisées Semoule HVE
Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Yaourt nature BIO	Coupe de fraises Fruit de saison Tarte au chocolat	Donut Fruit de saison Fromage blanc BIO aux spéculoos	Biscuit roulé du chef , Confiture d'abricots Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO	Fruit de saison Liégeois au chocolat du chef Rocher coco du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Salade de haricots blancs aux oignons Radis , Beurre	Melon Salade de riz IGP, maïs et ciboulette	Concombre à la grecque Saucisson sec	Crêpe au fromage Coleslaw	Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Salade piémontaise
Cheeseburger Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	Pizza reine Pizza aux quatre fromages	Saucisse de Toulouse , Sauce tomate au thym Omelette fromagère	Mac'and'cheese au cheddar Filet de colin MSC au citron	Beignets au colin MSC Boulettes au veau
Brocolis aux oignons Frites	Salade verte Haricots beurre à l'ail	Pommes de terre à la boulangères Fondue d'épinards à l'ail	Macaronis BIO Courgettes braisées	Tomates à la provençale Riz BIO
Pastèque Yaourt aux fruits Fruit de saison	Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Millefeuille	Clafoutis ananas, coco Fruit de saison Pastèque	Compote de fruits rouges du chef Fruit de saison Beignet au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.