

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT Menu du Lundi 3 Novembre au Jeudi 6 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre
 Taboulé d'Hiver (semoule BIO, clémentine, oignon rouge, raisin sec, persil, jus de citron, huile olive) Céleri rave sauce rémoulade 	salade verte locale aux dés de mimolette , Vinaigrette du chef Macédoine mayonnaise	Tartine façon pizza au chorizo	Chou rouge aux pommes , Vinaigrette du chef Champignons à la ciboulette , Vinaigrette du chef
Pilon de poulet texane , Sauce barbecue du chef	Beignets de calamar	Tortillas espagnole à la mozzarella	Escalope Viennoise
Potatoes au paprika	Purée de patates douces	Riz BIO Chiffonnade de salade verte BIO	Semoule BIO Haricots verts BIO
Fruit de saison Yaourt aux fruits LOCAL	Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	lle flottante du chef Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert HVE et locale



ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT Menu du Mercredi 12 Novembre au Jeudi 13 Novembre 2025

Mercredi 12 Novembre Jeudi 13 Novembre

Salade verte locale et effiloché de jambon sec , Vinaigrette du chef	Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef © Céleri rave sauce rémoulade
Tartiflette (reblochon AOP)	Saute de porc Colombo
© Chiffonnade de salade verte BIO	Semoule BIO Maricots verts à l'ail
Fruit de saison © Gâteau de Savoie du chef et confiture d'abricot	Fruit de saison Panna cotta au coulis de kiwis



ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT Menu du Lundi 17 Novembre au Jeudi 20 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre
Friand au fromage © Œuf dur BIO mayonnaise	Betteraves BIO , Vinaigrette du chef	Tartine Alsacienne Salade verte locale , Vinaigrette du chef	Nems à la volaille © Céleri rave BIO
Cuisse de poulet locale rôti aux herbes , Sauce miel moutarde	Fricassée de la mer aux champignons	Chipolatas locales	Emincé de dinde à la Vietnamienne
Haricots beurre persillés Spaghetti BIO	Sulienne de légumes à l'huile d'olive	Pommes de terre rôties Fondue d'épinards à l'ail	🚳 Riz basmati façon pilaf
Fruit de saison lle flottante et crème anglaise	Fruit de saison Yaourt aux fruits LOCAL	Fruit de saison Cake à la noix de coco du chef	Fruit de saison Salade de fruits exotiques



ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT Menu du Lundi 24 Novembre au Jeudi 27 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre
Brocolis aux amandes , Vinaigrette balsamique Salade piémontaise	Rosette Salade verte locale , Vinaigrette du chef	Salade Lorette Salade Lorette Salade Lorette Salade Lorette Iocal	Poireaux mimosa , Vinaigrette du chef Mousse de foie , Cornichons
Bruschetta au poulet, mozza et thym	Pulled pork , Sauce barbecue du chef	Merguez	Steak burger au veau , Sauce poivre
Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Gratin dauphinois aux pommes de terre BIO Fondue d'épinards à l'ail 	Semoule BIO Légumes couscous d'Hiver	Macaronis BIO Macaronis BIO Macaronis BIO
Fruit de saison Fromage blanc local au miel	Fruit de saison Donut	Fruit de saisonEntremets à la vanille	Fruit de saison Waourt aux fruits LOCAL



ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT Menu du Lundi 1 Décembre au Jeudi 4 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre
Endives aux pommes , Vinaigrette du chef Pâté de campagne , Cornichons	Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef Crêpe au jambon	Brocolis aux amandes , Vinaigrette au sirop d'érable © Œuf dur BIO mayonnaise	Mortadelle
Pilon de poulet rôti mariné	Boulettes à l'agneau , Sauce tomate	Poutine au porc	Pizza aux trois fromages
Polenta gratinée à la mozzarella Haricots verts sautés	Riz BIO pilaf Choux fleurs en gratin	Salade verte locale , Vinaigrette au sirop d'érable	Salade verte locale , Vinaigrette du chef
Fruit de saison Liégeois au chocolat du chef	Fruit de saison Fromage blanc nature LOCAL	Crumble Canadien Fruit de saison	Fruit de saison Salade de fruits du chef



ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT Menu du Lundi 8 Décembre au Jeudi 11 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre
 Carottes BIO râpées à la vinaigrette Salade de blé et maïs , Vinaigrette du chef 	Salade d'agrumes à la menthe © Cœurs de palmier , Vinaigrette du chef	Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Flammekueche feuilletée du chef	Salade verte locale , Vinaigrette du chef © Œuf dur mayonnaise
Pain de viande rôti	Jambon braisé LABEL ROUGE	Spaetzle sauce au munster AOP et champignons	Fajitas au bœuf
Tombée de chou vert Semoule BIO	Haricots verts sautésCoquillettes BIO	Spaetzle Poêlée de légumes d'Hiver	Jambalaya de légumes et haricots rouges
Fruit de saison Fromage blanc nature LOCAL	Fruit de saisonCrème aux oeufs BIO du chef	ၹၘ Gâteau streusel ၹၘ Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes et bananes BIO LOCALE



ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT Menu du Lundi 15 Décembre au Jeudi 18 Décembre 2025

Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre
Salade fromagère au gouda Mortadelle , Cornichons	Salade américaine Dips de carottes sauce ciboulette	 Poireaux , Vinaigrette du chef Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette du chef 	Endives aux noix , Vinaigrette du chef Betteraves BIO , Vinaigrette du chef
Gratin mexicain à la viande hachée et à l'égréné végétal	Hot Dog Hot Dog fish MSC	Sauté de dinde façon blanquette	Galette de sarrasin au fromage
Chiffonnade de salade verte BIO Carottes BIO façon Vichy	Potatoes au paprika Salade verte locale, Vinaigrette du chef	Petits pois aux oignons Coquillettes BIO	Salade verte locale , Vinaigrette du chef Pommes de terre au four
Fruit de saison Compote de pommes et poires BIO LOCALE	Fruit de saison Donut	Fruit de saison Crème dessert HVE et locale	Fruit de saison Salade de fruits du chef