



# VIRELADE

## Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019

# Menu de la semaine

### Lundi


 Carottes râpées bio

Jambon braisé  
*\*jambon de dinde*  
Pommes de terre sautées

Crème dessert à la vanille

### Mardi

 Endives BIO aux noix

 Bolognaise de boeuf charolais  
Macaroni


Fromage blanc sucré  
différemment :  
sucre


Sucre roux  
Coulis de mangue  
**(Mater : uniquement  
sucre roux)**

Fruit frais

### Mercredi


Chou chinois  
vinaigrette à la ciboulette

 Rôti de veau au jus  
Haricots verts persillés  
Riz

 Yaourt aromatisé

### Jeudi

\*\*\*La chandeleur\*\*\*

 Salade verte BIO  
et Dés d'emmental

Blanquette dinde  
Carottes

Crêpe nature sucrée

### Vendredi

Betteraves

Filet de hoki sauce au citron  
Ratatouille à la niçoise  
Boulgour

 Camembert BIO

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit



Agriculture  
Biologique

Charolais

Label Rouge

Plat du chef



# VIRELADE

## Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019





# Menu de la semaine

### Lundi

Salade de pommes de terre  
et dés de mimolette



 Sauté de boeuf charolais  
sauce piquante

 Carottes bio et Navets sautés



Fruit frais

### Mardi



\*\*\* menu végétarien\*\*\*

Endives aux croûtons



Curry de légumes  
et pommes de terre



Yaourt nature sucré bio

### Mercredi



Salade verte BIO et maïs  
Vinaigrette au cerfeuil



Poulet rôti  
Petits pois mijotés



Riz au lait

### Jeudi

\*\*\*Amuse-bouche :  
mélange 3 céréales\*\*\*

Potage de légumes variés  
et emmental râpé

Rôti de porc sauce dijonnaise  
\*Rôti de dinde

Lentilles mijotées



Fruit frais

### Vendredi

\*\*\*Tournoi des 6 nations\*\*\*

Dips de carotte, houmous  
betterave



Poisson pané frais  
Frites  
et cornet



Fromage blanc BIO  
Marmelade d'oranges  
Vermicelles au chocolat

inspirations  
Sogeres

Bon Appétit

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Label Rouge



# VIRELADE


## Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019



### Vacances

# Menu de la semaine

## Lundi

 Chou rouge bio



Sauté de porc aux petits oignons

\* Cordon bleu



Semoule

Coulommiers

## Mardi

Potage de légumes variés et  
Emmenthal râpé à part

Emincé de dinde au paprika


Carottes

Riz



 Fruit frais

## Mercredi

 Salade de céleri rave aux  
pommes  
vinaigrette à l'échalote



Raclette

\* Jambon de dinde

Petit fromage frais aux fruits

## Jeudi

Endives et maïs



Rôti boeuf au jus



Brocolis

 Coquillettes bio

Emmenthal râpé à part

Assiette de fruits d'hiver  
(ananas et pamplemousse)

## Vendredi

Betteraves et dés d'Emmenthal



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



 Fruit frais

Bon Appétit

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef





# VIRELADE

## Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019




### Vacances

# Menu de la semaine

## Lundi


Potage cultivateur  
+ Emmenthal râpé à part

 Sauté de boeuf charolais  
à la hongroise  
Haricots verts persillés  
Pommes noisettes

 Fruit frais

## Mardi


Crêpe au fromage

Filet de hoki sauce citron  
 Légumes d'hiver au gratin  
(carottes bio, salsifis, pommes de  
terre bio)

Fruit frais


## Mercredi

\*\*\*Animation: Les pas  
pareilles\*\*\*


 Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)

Lasagnes du chef


 Munster

 Milkquik du chef

## Jeudi

 Emincé d'endives aux croûtons  
vinaigrette à l'huile d'olive citron


Rôti de porc\* jus aux oignons  
\* Rôti de dinde  
Riz  
et emmenthal râpé

 Purée de pommes du  
chef

## Vendredi

Potage de légumes

Filet de colin sauce curry  
Boullgour aux petits légumes

 Coulommiers

Bon Appétit

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Plat du chef