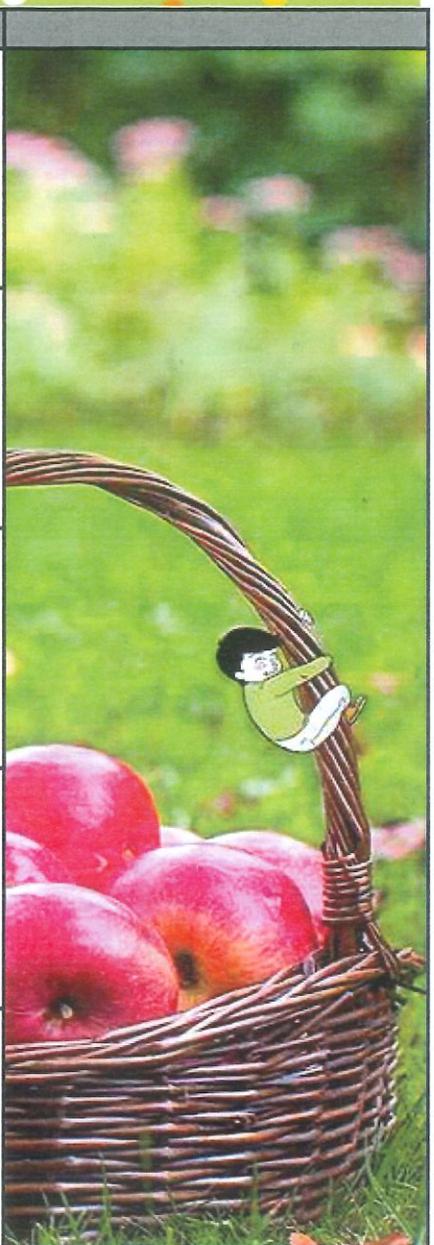


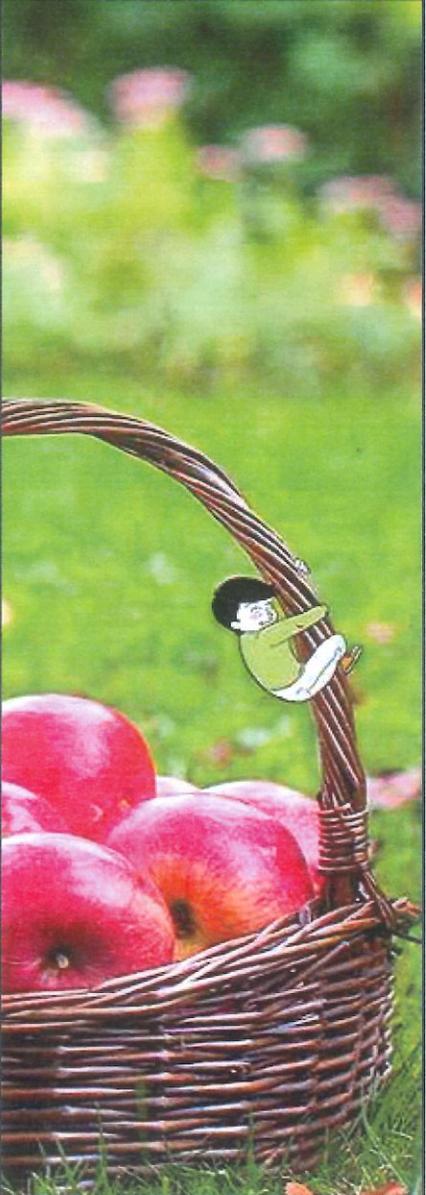
VRED RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 21  
Du 07/07/2025 au 11/07/2025

Menu tradition

	Lundi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées <sup>Bio</sup> - Vinaigrette                  Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella <sup>P</sup>                  Fruit de saison                  *</p>	
	Mardi	<p>Salade de quinoa, poivrons, pois chiches, tomate, maïs et olive                  Rôti de porc issu de porc Label Rouge <sup>P</sup> <sup>F</sup> - Sauce romarin                  /Crousti fromager - Sauce romarin                  Haricots beurre  <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur <sup>Bio</sup>                  Crème dessert à la vanille                  *</p>	
	Mercredi	<p>Tomates - , mozzarella - Vinaigrette                  Emincé de filet de poulet <sup>F</sup> - Sauce Tandoori                  /Bouchées de légumes - Sauce tandoori                  Mélange de riz Bio à la méridionale                  Compote pomme fraise                  *</p>	
	Jeudi	<p>Salade batavia - Vinaigrette Caesar                  Hachis Parmentier de boeuf <sup>F</sup> <sup>P</sup>                  /Parmentier de poisson MSC <sup>P</sup> <sup>P</sup>                  Fruit de saison                  *</p>	
	Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette aux fines herbes                  Fricassée de poisson MSC <sup>P</sup> - Sauce tomate  <b>Semoule Bio</b> <sup>Bio</sup>                  Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin) <sup>P</sup>                  *</p>	

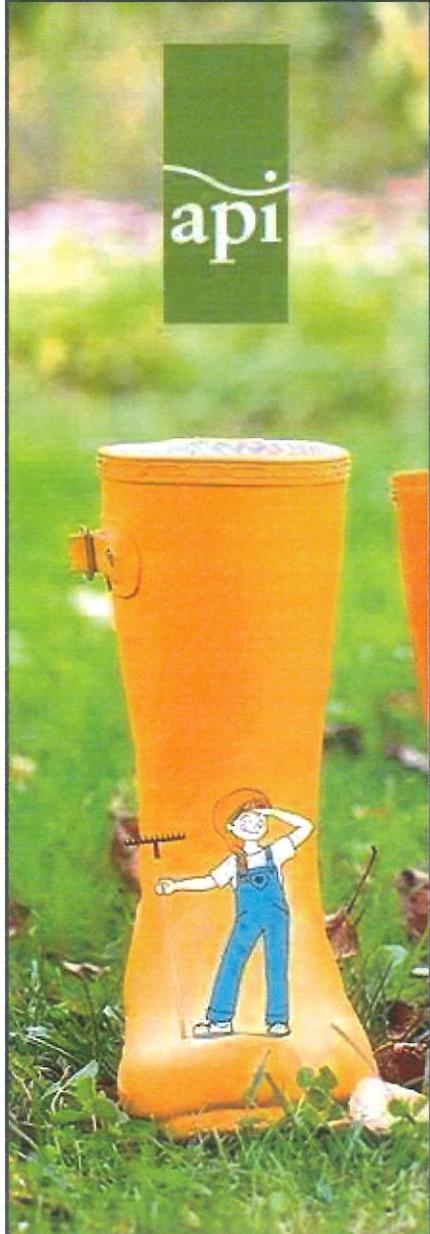
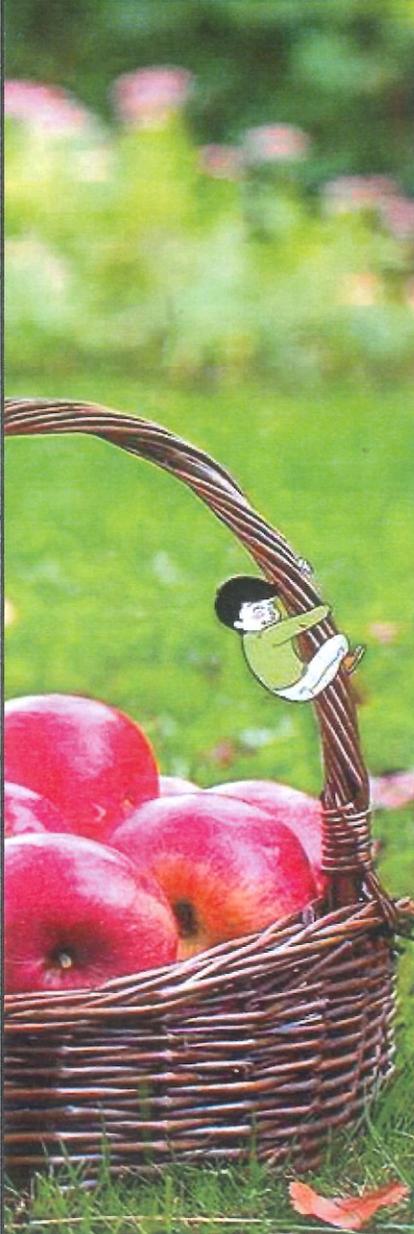
VRED RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 21  
Du 14/07/2025 au 18/07/2025

Menu tradition

	Lundi		
	Mardi	Gratin de gnocchis sarde à la provençale 🇫🇷 <b>Gouda Bio</b> 🇬🇧 Fruit de saison *	
	Mercredi	Concombre - Sauce bulgare Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur 🇬🇧 Liégeois chocolat *	
	Jeudi	Tomates - Vinaigrette aux poivrons Poulet, chorizo et <b>riz Bio</b> façon paëlla 🇬🇧 🇫🇷 /Poisson et <b>riz Bio</b> façon paëlla 🇬🇧 🇫🇷 <b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b> 🇬🇧 🇫🇷 - sucre *	
	Vendredi	Laitue - Vinaigrette à l'huile d'olive Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce tartare /Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare Pommes de terre country Fruit de saison *	

VRED RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 21  
Du 21/07/2025 au 25/07/2025

Menu tradition

	Lundi	<p>Salade de perles, dès de jambon, tomates et maïs /Salade de perles de pâtes napolitaine  Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce au miel et aux épices /Fricassée de poisson MSC  - Sauce au miel et aux épices <b>Haricots verts Bio</b> persillés  <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur  Fruit de saison *</p>	
	Mardi	<p>Duo de courgettes et <b>carottes bio</b>  - Vinaigrette Encornets  - Sauce américaine <b>Boulghour Bio</b>  <b>Camembert Bio de Vendeville</b>   *</p>	
	Mercredi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette Paupiette de veau  - Sauce barbecue /Bouchées mozzarella tomate - Sauce barbecue <b>Pennes Bio</b> aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail, huile d'olive  Donut chocolat *</p>	
	Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette au basilic Omelette <b>au fromage Bio</b>   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup <b>Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)</b>  *</p>	
	Vendredi	<p>Carottes râpées - , ananas frais - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce colombo /Fricassée de poisson MSC  - Sauce colombo <b>Riz Bio</b> créole  Ile flottante - Crème anglaise *</p>	