

06-VIGNOUX SOUS LES AIX 123
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menu egalim

api

Lundi

Batavia label CE2 - , croûtons nature - Vinaigrette
 Omelette au fromage
 Rosti de pommes de terre
 Vache qui rit
 Raisin blanc

Mardi

Tomates HVE - Vinaigrette
 Sauté de porc - Sauce moutarde
 /Sauté de dinde - Sauce moutarde
 /Poêlée de riz aux champignons à la crème
Lentilles Bio (régional) au jus
 Petit Trôo de la laiterie de Montoire
 Mousse au chocolat noir
 /Flan au chocolat

Mercredi

Jeudi

Salade de pommes de terre - Vinaigrette ravigotée
 Poisson pané MSC - , citron
 Epinards en branches label CE2 à la béchamel
 Suisse sucré
 Pomme HVE

Vendredi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette
 Boulettes au veau - Sauce provençale
 /Boulettes tomates mozzarella - Sauce provençale
 Printanière de légumes CE2
 Saint Nectaire AOP
 Flan nature 1/16



06-VIGNOUX SOUS LES AIX 123
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menu egalim

api

Lundi

Taboulé marocain à la semoule bio
 Fricassée de colin MSC - Sauce homardine
 Carottes CE2 au cumin
 Gouda
 Poire HVE

Mardi

Salade coleslaw (aux **carottes et chou bio**) au curry 
 Rôti de dinde  - Sauce citron et gingembre
 /Égrainé végétal de **pois Bio**  - Sauce citron et gingembre
Riz bio créole 
 Biscuit solidaire
Fromage blanc sucré (vrac - régional) 

Mercredi

Jeudi

Potage potiron et curcuma
 /Macédoine de légumes label CE2 - Sauce mayonnaise
 Nuggets de blé -, citron
 Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade
 Fromage de chèvre local
 Pomme bio locale

Vendredi

Betteraves Bio régionales   - Vinaigrette à la framboise
 Rôti de boeuf bio - Sauce paprika
 /Poêlée de haricots verts et carottes - Sauce paprika
 Pommes de terre noisette
Crème Anglaise 
 Gâteau façon pain d'épices

