

Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 28 Avril au Mardi 29 Avril 2025

MENU VÉGÉTARIEN	
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril
Asperges mimosa	 Carottes râpées
Cordon bleu du chef , Sauce crème	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage)
Frites	Laitage
Fruits de saison	



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 5 Mai au Mardi 6 Mai 2025

MENU VÉGÉTARIEN	
Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai
Salade verte maïs emmental , Vinaigrette	Betteraves , Vinaigrette
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic	Risotto printanier et parmesan AOP
Tortis	
Yaourt aux fruits	Fruits de saison



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

		MENU VÉGÉTARIEN	
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
	Carottes râpées à l'orange	Concombres , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette balsamique
Sauté de poulet au curry	Rôti de bœuf , Sauce barbecue	Falafels du chef sauce blanche , Pain pita	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
Brocolis aux oignons	Pommes de terre persillées	Salade verte	Épinards à la crème
Fromage			Laitage
Fruit de saison	Compote pommes cassis	Gâteau au chocolat du chef	



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons	Tomates mozzarella , Vinaigrette		Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Paella végétarienne	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco
Ratatouille du chef		Aubergines grillées	Semoule au beurre
	Laitage	Fromage	
 Suisse aromatisé		Pastèque	Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 26 Mai au Vendredi 30 Mai 2025

Africain		MENU VÉGÉTARIEN	
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Accra de morue	Tomates , Vinaigrette à la ciboulette	Melon	
Yassa de poulet	Jambon braisé , Sauce miel moutarde	Croque tomate mozzarella	Filet de hoki MSC , Sauce provençale
Riz basmati façon pilaf	Haricots verts à l'étuvé	Courgettes aux oignons	Coquillettes HVE
	Laitage		Fromage
Thiakry		Cookie du chef	Salade de fruits du chef



Bon Appétit

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Menu végétarien			
Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Melon	Friand au fromage	Tomates , Vinaigrette	Salade de riz façon niçoise avec oeuf , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Sauté de bœuf à la Provençale	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille
	Haricots beurre à l'ail	Écrasé de pommes de terre du chef	Ratatouille du chef
			Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruits de saison	Fromage blanc au spéculoos	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 9 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Lundi 9 Juin	Menu végétarien	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Melon	Samoussas aux légumes , Cornichon (PAE)	Houmous de pois chiches et betteraves	
Rôti de veau , Jus à l'oriental	Curry de lentilles au lait de coco	Calamars à la romaine , Sauce provençale	Escalope de dinde , Sauce à la crème
Pommes de terre rissolées	Riz basmati façon pilaf	Gratin de courgettes	Petits pois au jus
Laitage			Fromage
	Fruits de saison	Gateau au yaourt	Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	MENU VÉGÉTARIEN	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
	Concombres sauce bulgare	Melon	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry	Nuggets végétariens	Lasagnes Bolognaise du chef	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Tortis	Frites	Salade verte	Gratin d'aubergines à la tomates
Fromage		Laitage	
Fruit de saison	Smoothie bananes et fruits rouges		Yaourt aux fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Menu végétarien			
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Pastèque	Taboulé	 Tomates mozzarella au pesto	Friand au fromage
Tortellini ricotta épinards	Sauté de bœuf au paprika	Jambon blanc	Moussaka de thon aux légumes
Laitage	 Haricots beurre persillés	Petits pois aux oignons	
	Fromage blanc et muesli au miel	 Quatre quart du chef	Fruit de saison



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - SAINT VICTOR

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Vietnamien	Menu végétarien		
Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Nems aux légumes	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette	 Melon	Toast au chèvre
 Bo bun au poulet mariné	 Burritos aux légumes	Pizza aux quatre fromages	Filet de lieu MSC
	 Salade verte	Salade verte	Gratin de pépinettes façon basquaise
		Laitage	
Ananas rôti au miel	Bâtonnet de glace au chocolat		Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

