

ECOLE VOCANCE
Du 02/06/2025 au 06/06/2025

Menu



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange
Quenelle nature (régional) - Sauce tomate
 Haricots verts Bio persillés
 Petit moulé nature
 Nectarine jaune

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Sauce mayonnaise
 Emincé de filet de poulet - Sauce dijonnaise
 /Pavé de merlu MSC - Sauce dijonnaise
 Printanière de légumes
 Edam Bio
 Melon

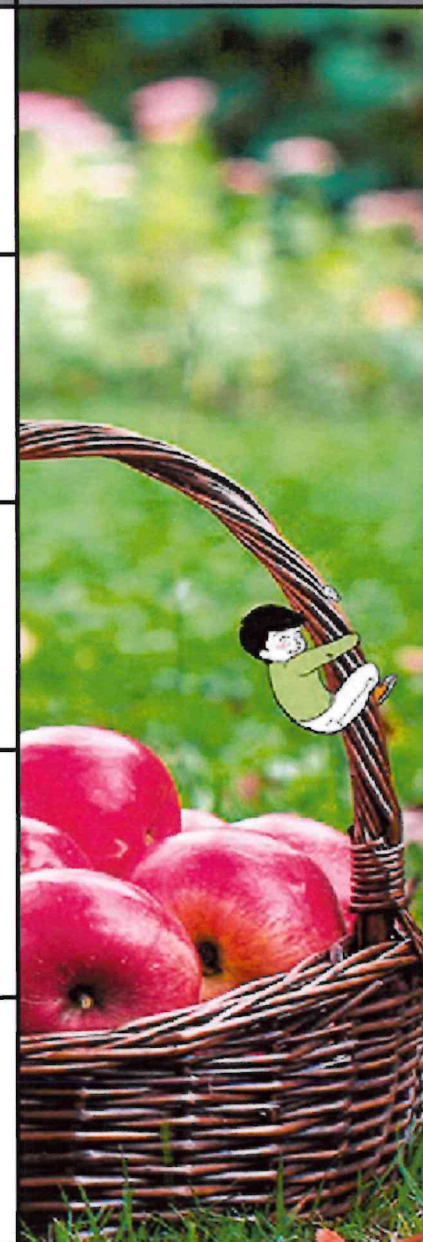
Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Sauté de porc (régional) - Sauce caramel
 /Boulettes végétariennes - Sauce caramel
 Boulghour Bio
 Crème anglaise
 Cake du chef aux pépites de chocolat

Vendredi

Tomates - Vinaigrette à l'échalote
 Filet de lieu noir MSC - Sauce crème
 Semoule Bio
 Tomme noire IGP
 Flan nappé caramel



ECOLE VOCANCE
 Le 02/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Nectarine jaune	Nectarine	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Quenelle nature (régional)	Quenelle	Gluten, Oeufs
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

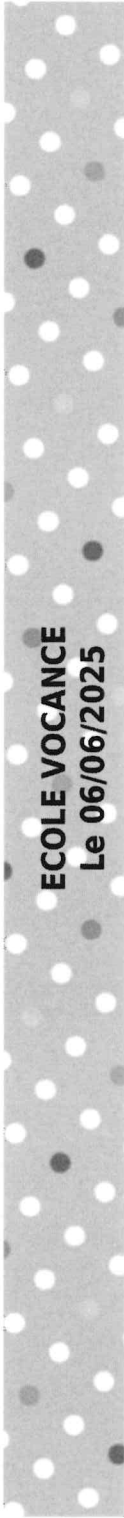
ECOLE VOCANCE
 Le 03/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Melon	Melon	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Printanière de légumes	Persil, Sel fin, Huile, Eau, Mélange de légumes	
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fumet de poisson	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

ECOLE VOCANCE
 Le 05/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Cake du chef aux pépites de chocolat	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Fromage blanc, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce caramel	Oignon, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Coulis, Huile, Eau	Céleri, Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce caramel	Oignon, Farine de blé, Coulis, Huile, Eau	Gluten
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites



Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomates	Tomate	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites