RESTAURANT SCOLAIRE VITTEL

MENUS

Plat Régional

Région Haut de France

VITTEL la ville

SEMAINE DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	Salade verte	Cœur d'artichaud	Salade de carotte (Production locale, Fruits & légumes à l'école, Bio)	Taboulé de choux fleurs vinaigrette
Poisson blanc en sauce	Sauté de porc (Production locale)	Kefta aux épices	Bœuf braisé (Production locale, Bio)	Omelette (Production locale)
Duo de haricots vert et beurre	Riz au petits légumes	Polenta	Pommes vapeur	Boulgour
Fromage blanc (Production locale, Lait & produits laitiers à l'école, Bio)	Carré demi-sel	Fromage (Production locale)	Petit suisse aromatisé	Brie
Mandarines	Flan vanille (Production locale, Bio)	Yaourt (Production locale, Lait & produits laitiers à l'école)	Poire (Production locale, Fruits & légumes à l'école, Bio)	Gâteau anniverssaire

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Les menus sont élaborés par une diététicienne du CHOV de Vittel

agrilocal88.fr Les produits 100% locaux made in Vosges
Légumes du coin
La ferme Saint-Pierre
Chantiers Services "Donnons vie aux talents"
Fromagerie Lustelle
VERGERS GRANDIEU
Ferme du Pichet
Boulangerie FRITSCH
Campus de Mirecourt agricole et forestier
Centre Hospitalier de l'Ouest Vosgien