

Menus Villenoy



Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte) ***	Salade napolitain (tortilles, tomate, maïs) ***	Salade d'endive vinaigrette moutardée ***	Macédoine mayonnaise BIO 
Ravioli au bœuf et à la dinde, et emmental ***	Cuisse de poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) ***	Steak haché de bœuf charolais sauce aux fines herbes 	Crispidor à l'emmental  	Couscous aux boulettes de bœuf BIO 
(plat complet) ***	Petits pois et pommes de terre ***	Haricots verts ***	Courgettes ***	Semoule BIO 
Fromage frais petit cotentin ***	Yaourt aromatisé ***	Camembert ***	Petit fromage frais nature et sucre ***	Mini cabrette BIO 
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Génoise roulée au chocolat	Fruit au choix BIO 
Petits beurre Fruit	Biscuit tablette chocolat au lait Lait	Gauffrette vanille Fromage blanc nature et sucre	Madeleines Yaourt nature et sucre	Gateau fourré fraise Yaourt à boire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri remoulade ***	Betterave BIO vinaigrette moutardée  ***	Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates) ***	Œuf dur mayonnaise  ***	Pomelos et sucre ***
Rôti de veau sauce au curry ***	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika, thym)  ***	Cordon bleu de dinde  ***	Colin d'Alaska meunière  ***	Torsades crème champignons  ***
Lentilles vertes ***	Blé BIO  ***	Chou fleur à la tomate et basilic ***	Purée de potiron et pommes de terre ***	(plat complet) ***
Fromage fondu petit moulé nature ***	Yaourt nature BIO et sucre  ***	Brie ***	Emmental ***	Petit fromage frais aux fruits ***
Compote pomme cassis allégée en sucre	Fruit au choix BIO  ***	Fruit	Brownie  ***	Crème dessert saveur vanille
Biscuits sablés Fruit	Gâteau fouré abricot Lait	Quatre quart Yaourt aromatisé	Petit beurre Fruit	Gaufre nappé chocolat Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur persillé ***	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Œuf dur mayonnaise  ***	Chou rouge vinaigrette ***	Salade verte BIO vinaigrette moutardée  ***
Tortilla plancha ***	Cuisse de poulet sauce aigre douce ***	Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate  ***	Hachis de lentilles et purée de carottes et pommes de terre  ***	Steak haché BIO sauce charcutière (moutarde, cornichon)  ***
Courgettes ***	Brocolis ***	Semoule ***	(plat complet) ***	Frites BIO  ***
Fromage blanc nature et sucre ***	Yaourt aromatisé ***	Saint paulin ***	Camembert ***	Fromage fondu Vache qui rit BIO  ***
Fruit	Beignet fourré chocolat 	Fruit	Lacté saveur chocolat	Purée pomme banane BIO 
Fondant chocolat Mameluk Lait	Palet breton Petit fromage frais aux fruits	Cake fondant fourré citron Yaourt nature et sucre	Petit beurre Fruit	Moelleux citron Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise BIO </p> <p>***</p> <p>Bœuf BIO façon bourguignon (champignons, oignons) </p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * (*saucisse de volaille)</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>	<p>Tarte 3 fromages </p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce échalotte</p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait[°]</p>	<p>Salade d'endive vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Choco trésor </p>
<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Biscuits sablés</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Gâteau fourré pomme cannelle</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Madeleines</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

[°] Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette ***	Betterave BIO vinaigrette moutardée  ***	Crêpe à l'emmental  ***	Salade d'endive vinaigrette moutardée ***	Scarole vinaigrette moutardée ***
Escalope de poulet sauce au miel ***	Sauté de bœuf BIO sauce aux pruneaux  ***	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage  ***	Sauce bolognaise ***	Dahl de lentilles corail et riz  ***
Carottes ***	Blé BIO  ***	Haricots verts ***	Pennes ***	(plat complet) ***
Tome de montagne ***	Petit fromage frais aux fruits BIO  ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***
Millefeuille 	Fruit au choix BIO  ***	Fruit	Lacté saveur vanille nappé caramel	Compote pomme cassis allégée en sucre
Madelaines Yaourt nature et sucre	Briochette pepites chocolat au lait Compote de pomme allégée en sucre	Petit beurre Petit fromage frais aux fruits	Cake fourré framboise Fruit	Biscuits tablette chocolat au lait Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Menus Villenoy

du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Boulettes à l'agneau sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym)</p> <p>***</p> <p>Farfalles</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage mozzarella et émmental </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Chou rouge et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Nems de poulet </p> <p>***</p> <p>Riz coréen (petits pois et épices)</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait^o</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce piquante </p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Donut's </p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Paupiette de saumon sauce romarin</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Biscuit nappé chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Madeleines</p> <p>Fruit</p>	<p>Petits beurre</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Gaufrette fourré vanille</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Gâteau fourré cacao</p> <p>Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw ***	Tarte aux légumes du soleil BIO  ***	Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte) ***	REPAS DE NOEL	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***
Sauté de porc sauce caramel * (*sauté de dinde sauce caramel) ***	Omelette BIO  ***	Merguez ***		Sauce tomate au thon et basilic ***
Boulgour ***	Haricots verts BIO  ***	Legumes couscous ***		Coquillettes ***
Gouda ***	Yaourt nature BIO et sucre  ***	Petit fromage frais aux fruits ***		Petit roulé Fol Epi ***
Lacté saveur chocolat	Fruit au choix BIO  ***	Fruit		Compote pomme framboise allégée en sucre
Gaufre nappée chocolat Fruit	Quatre quart Lait	Biscuits sablés Fromage blanc nature et sucre	Mameluk Petit fromage frais aux fruits	Cake fondant fourré citron Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 25 au 29 Décembre 2023-**Vacances scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	<p>Carottes BIO vinaigrette moutardée </p> <p>Omelette BIO  </p> <p>Frites BIO </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO </p> <p>Crème dessert BIO saveur chocolat </p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>Raviolis au bœuf et à la dinde et emmental</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>Nems au poulet </p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Choco trésor </p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>Pavé de colin d'Alaska et son crumble de pain d'épices </p> <p>Chou fleur tomate et basilic</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>
	<p>Gaufrette fourré vanille</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Gâteau fourré abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Petits beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

