







Menus Villenoy



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p> </p> <p>Tomate BIO et vinaigrette basilic menthe</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde BIO sauce aux olives </p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Tarte gourmande au chocolat</p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	<p>Nuggets de poulet et Frites </p> <p>***</p> <p>Jus d'ananas</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait[°]</p>
<p><i>Briochette aux pépites de chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Petit beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>			<p><i>Biscuits nappés de chocolat</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>

° 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 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette	Tomate et vinaigrette à la moutarde	Salade de pommes de terre aux olives 	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	Œuf dur BIO mayonnaise  
***	***	***	***	***
Ravioli au bœuf et à la dinde	Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille	Sauté de bœuf sauce aux fines herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  	Sauce thon, tomate, et basilic
***	***	***	***	***
(plat complet)	Frites	Purée de brocolis et pommes de terre	(plat complet)	Coquillettes BIO 
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage fondu kiri	Mimolette	Camembert bio 	Yaourt aromatisé BIO 
***	***	***	***	***
Fruit	Compote pomme poire allégée en sucre	Fruit	Génoise roulée au chocolat	Fruit BIO 
<i>Muffin chocolat aux pépites de chocolat</i> <i>Lait</i>	<i>Petit beurre</i> <i>Fruit</i>	<i>Gaufrette fourée noisette</i> <i>Lait</i>	<i>Biscuit tablette de chocolat</i> <i>Fruit</i>	<i>Quatre quart</i> <i>Jus de pomme</i>

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

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





Menus Villenoy

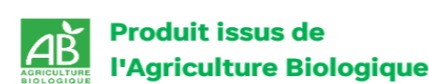
du 20 au 24 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	Tomate et vinaigrette à la moutarde	Taboulé	Betteraves BIO et vinaigrette à la moutarde	<i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i>
	***	***	***	Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes ^N
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Aguillette de poulet sauce dijonnaise	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio ^N	Filet de colin ^N sauce coco et citron vert
	***	***	***	***
	Haricots verts	Petit pois	(plat complet)	Riz pilaf
***	***	***	***	***
Carré	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais nature BIO ^N et sucre	Fromage blanc fruité	***
***	***	***	***	***
Semoule au lait nappé caramel	Fruit	Fruit BIO	Tarte noix de coco ^N	***
	<i>Gâteau crème cacao</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Crêpe fourée chocolat</i>	<i>Petit beurre</i>
	<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>

° 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 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de coquillettes au basilic </p> <p>***</p> <p>Merguez</p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon sauce citron</p> <p>***</p> <p>Gnocchetti</p> <p>***</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce pomme curry </p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Macédoine BIO Mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage BIO  </p> <p>Salade verte BIO </p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Coleslaw</p> <p>***</p> <p>Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille) </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>
<p><i>Quatre quart</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Biscuits nappés de chocolat</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p>	<p><i>Gâteau moelleux au citron</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Petit beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Genoise roulé au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p>

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

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



Menus Villenoy

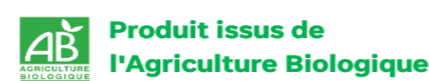


Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz BIO aux olives  	Pomelos et sucre	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Tomate et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Sauté de porc* BIO sauce caramel  SP : Rôti de dinde au caramel	Sauté de bœuf sauce poivrade	Cordon bleu de dinde 	Merlu sauce basilic 
***	***	***	***	***
(plat complet)	Blé	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit BIO 	Montcadi crôte noire	Petit fromage frais aux fruits	Carré
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit BIO 	Grillé aux pommes 	Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °
<i>Madelaine</i>	<i>Muffin vanille aux pépites de chocolat</i>	<i>Cake fouré framboise</i>	<i>Gâteau marbré étoile</i>	<i>Palet breton</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Fruit</i>

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











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



Menus Villenoy



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Gaspacho tomates et poivrons 	Tomate BIO et vinaigrette au guacamole  	Salade de riz composé (poivrons, olives noires) 
***	***	***	***	***
Chili con carne et riz pilaf	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille	Cuisse de poulet sauce kedjnou (tomates, aubergines)	Sauce champignons et crème 	Colin d'Alaska pané au riz soufflé 
***	***	***	***	***
(plat complet)	Petits pois, pommes de terre	Haricots verts	Torsades BIO 	Epinards à la béchamel
***	***	***	***	***
Fromage frais tartare nature	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature et sucre	Bûche de chèvre BIO 	Mimolette
***	***	***	***	***
Compote pomme fraise allégée en sucre	Mini chou pâtissier  à la crème vanille	Fruit	Dessert lacté vanille nappé caramel BIO 	Fruit
<i>Cookie au chocolat</i>	<i>Bricohette aux pépites de chocolat</i>	<i>Petit beurre</i>	<i>Madeline</i>	<i>Gaufrette fourées noisette</i>
<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Lait</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

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










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



Menus Villenoy



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Betteraves BIO et vinaigrette à la moutarde 	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis 
***	***	*** 	***	***
Riz  et légumes korma butternut	Sauté de porc * BIO  au jus SP : Rôti de dinde au jus	Hachis parmentier au bœuf	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc  
***	***	***	***	***
(plat complet)	Blé	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) 	Purée de brocolis et pommes de terre
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits BIO 	Saint Paulin	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit BIO 	Mousse saveur chocolat au lait °	Ile flottante	Fruit
<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Moelleux aromatisé au citron</i>	<i>Madelaine</i>	<i>Gaufre au lait</i>	<i>Palet breton</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>

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











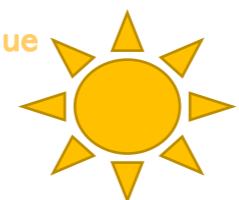
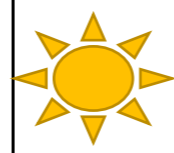



* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon BIO </p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet BIO sauce au thym </p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé vanille BIO </p>	<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote </p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>Chutney de courgettes  (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>***</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaspacho à la tomate </p> <p>***</p> <p>Pavé de colin gratiné au fromage </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Bientôt les vacances !</i></p> <p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>***</p> <p>Frites </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Smoothie </p>	<p>Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette </p> <p>***</p> <p>Burrito bowl (riz, pois chiche, cheddar, sauce guacamole au fromage blanc) </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p>
<p><i>Pain au lait</i></p> <p><i>Jus de pommes</i></p>	<p><i>Crêpe fourrées chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Petit beurre</i></p> <p><i>Compote pomme abricot</i></p>	<p><i>Gaufre nappé chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>

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

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

