

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves, dés de cantal AOP et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne ***	Menu végétarien		Partage de la Galette	
Sauté de bœuf sauce paprika persil ***	Omelette BIO  ***		Salade verte, dés de mimolette et vinaigrette moutarde ***	Cœur de palmier et vinaigrette moutarde ***
Carotte et pomme de terre ***	Purée de brocolis BIO  ***		Emincé de dinde LR  sauce moutarde ***	Jambon blanc LR de porc SP : Filet de dinde LR  façon jambon ***
Purée de pomme ***	Fromage blanc BIO nature et sucre ***		Courgette à l'ail ***	Coquillettes et emmental rapé ***
Palet breton Yaourt nature et sucre Fruit	Brioche Lait Purée de pommes et de poire		Galette frangipane  ***	Fruit Madeleine Fromage blanc et sucre Jus de pomme



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

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



Tout commence au quotidien

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien *** Fusilli BIO,  Pois chiche, épinard, épices tandoori *** (Plat complet)	Carottes râpées et vinaigrette moutarde *** Pizza aux fromage BIO  *** (Plat complet)		Salade verte et vinaigrette moutarde *** Saucisse de strasbourg de porc * SP : Saucisse de volaille Purée de pomme de terre et emmental rapé *** Purée de pomme et poire	*** Poulet LR  sauce chausseur *** Haricot vert et semoule Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes *** Fruit
Génoise fourré abricot Fromage blanc aromatisé aux fruits Purée de pomme	Rocher coco Yaourt nature et sucre Fruit		Pain au lait Petit fromage blanc et sucre Fruit	Biscuit tablette de chocolat Lait Purée de pomme fraise
			° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale * plat à base de porc et son substitut (*)	



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge, dès de Cantal AOP et vinaigrette d'agrumes *** Parmentier de colin PMD *** (Plat complet) *** Purée pomme poire BIO AB	Menu végétarien *** Omelette Riz BIO et épinards branche béchamel Fromage blanc BIO aromatisé fraise *** Fruit BIO AB		Tartinade potiron fromage frais ciboulette *** Penne sauce colin Alaska PMD pois chiche tomate façon bolognaise *** (Plat complet) *** Fruit	Salade mélangé *** Roti de veau sauce marengo *** Petit pois et pommes de terre *** Yaourt nature et sucre *** Céréales riz soufflé
Cookies au pépites de chocolat Petit fromage blanc et sucre Fruit	Moelleux perle sucré Yaourt nature et sucre Purée de pommes et pruneaux		Gaufrette vanille Fromage blanc aux fruits Purée de pommes et ananas	Lait Fruit



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

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



Tout commence au quotidien

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Sauté de dinde LR sauce basquaise  Haricots verts et pomme de terre BIO  Petit fromage blanc aromatisé aux fruits *** Fruit	Carottes râpées et vinaigrette moutarde *** Emincé de bœuf sauce aux olives *** Boulgour *** Crème dessert saveur vanille ***	***	Menu végétarien Salade verte BIO, dés de chèvre et vinaigrette moutarde *** Omelette BIO  Ratatouille BIO  Gâteau aux pommes ***	Journée à la montagne Poireaux vinaigrette *** Tartiflette de porc* SP : Pommes de terre, dés de dinde et fromage à tartiflette *** (Plat complet) *** Fruit BIO 
Biscuit sablé coco Fromage frais rondelé Jus multifruits	Madeleine Fromage blanc nature et sucre Fruit		Brioche aux pépites de chocolat Lait Fruit	Mini roulé framboise Yaourt nature et sucre Purée de pomme et coing



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

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



Tout commence au quotidien

Semaine du 2 au 6 février 2026

Lundi		Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i>				
Betteraves BIO  et vinaigrette moutarde ***			Salade verte, dés d'emmental et vinaigrette à la moutarde ***	
Tortilla de pomme de terre ***	Lasagne au bœuf ***		Poulet LR  au jus ***	Sauté de bœuf jus aux oignons ***
Brocolis BIO  ***	(Plat complet) ***		Frites ***	Carottes BIO et blé BIO ***
	Yaourt nature et sucre ***			Saint Nectaire AOP  ***
Fruit BIO  ***	Fruit BIO  ***		Crêpe sucrée et confiture ***	Fruit BIO  ***
Barre bretonne	Quatre quart		Cereales riz soufflé	Petit beurre
Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage aromatisé aux fruits		Lait	Petit fromage blanc et sucre
Purée de pomme	Jus de raisin		Fruit	Purée de pommes et abricot



Charolais

Produit de la mer
durable

Produit issus de
l'Agriculture Biologique

Local

Nouveauté

Décongelé

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

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

Œuf
plein air

Produit
Label Rouge

Végétarien

Appellation
d'Origine Protégée

sodexo

Tout commence au quotidien

Semaine du 9 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Merlu PMD  sauce champignon crémeuse</p> <p>***</p> <p>Haricots verts persillés et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Endives BIO et vinaigrette moutarde </p> <p>***</p> <p>Tajine, semoule BIO  et pois chiches</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>		<p>Choux bicolores, dès de cantal AOP et vinaigrette moutarde </p> <p>***</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>***</p> <p>Purée carottes</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes fraises</p>	<p>Salade verte et vinaigrette moutarde </p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce oignon, cornichon et moutarde </p> <p>***</p> <p>Epinard branche béchamel</p> <p>***</p> <p>Gâteau au fromage blanc</p>
<p>Moelleux citron</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Corn flakes</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>		<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>



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

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



Tout commence au quotidien

Semaine du 16 au 20 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Céleri rémoulade et dès d'emmental ***			Macédoine mayonnaise ***	Chou rouge BIO dés de cantal AOP  et vinaigrette moutarde ***
Chili sin carne ***	Sauté de veau sauce paprika, persil ***		Poisson blanc PMD  pané croustillant ***	Hachis parmentier de bœuf ***
Riz BIO  ***	Brocolis coquillettes BIO  ***		Patate douce, haricots blanc au lait de coco  ***	(Plat complet) ***
Purée de pommes et pêches BIO  ***	Petit fromage blanc nature et sucre ***		***	***
Pain au lait	Biscuit tablette de chocolat		Rocher coco	Quatre quart
Yaourt nature et sucre	Fromage blanc aromatisé		Lait	Petit fromage blanc aux fruits
Fruit	Jus d'orange		Purée de pomme et ananas	Fruit



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
* plat à base de porc et son substitut (*)

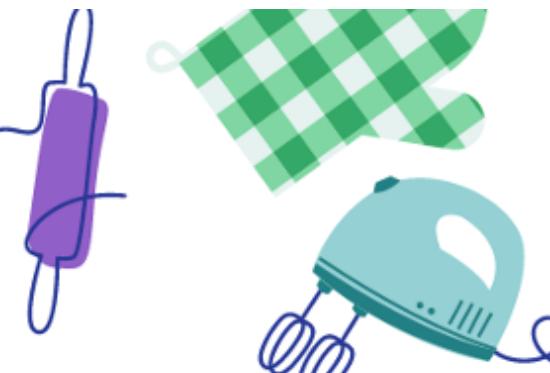


Tout commence au quotidien

Villenoy (Elémentaire)
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

**** Menu végétarien ****

AB Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde



TORTILLA PDT OIGNON

AB Brocolis bio



AB Fruit bio

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Coupelle de purée de pommes

MARDI

Lasagne de boeuf et volaille



Yaourt nature
dosette de sucre blanc



AB Fruit bio

Quatre quart
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus multifruit

MERCREDI

JEUDI

**** Fête des crêpes ****

Salade verte et vinaigrette moutarde et dés d'emmental



AB Poulet Ir au jus
Frites au four



Crêpe nature sucrée
Confiture

VENDREDI

AB Sauté de boeuf char jus aux oignons

AB Carotte bio



AB Saint Nectaire aop



AB Fruit bio

Petits beurre
Petit fromage frais nature au lait entier
dosette de sucre blanc
Coupelle de purée de pomme abricot

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

AB
Issu de
l'agriculture
biologique

Viande charolaise

Villenoy (Elémentaire)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU
de la semaine



LUNDI

Merlu pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)
Harcots verts persillés
Pomme de terre ronde vapeur
Fromage blanc nature dosette de sucre blanc
Fruit bio

Gâteau moelleux au citron
Petit fromage frais nature au lait entier
dosette de sucre blanc
Jus de pommes

MARDI

**** Menu végétarien ****
Endive bio et vinaigrette moutarde
Tajine, semoule bio et pois chiches bio
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Corn flakes
Fruit
Lait demi écremé

MERCREDI

Choux bicolores et vinaigrette moutarde et dés de cantal aop
Beignets de calamar
Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)
Coupelle de purée de pommes et fraises

Sablés coco
Fromage blanc nature dosette de sucre blanc
Fruit

JEUDI

VENDREDI

Salade verte et vinaigrette moutarde
Sauté de dinde Ir sauce sauce oignon, cornichon et moutarde
Epinards branches en béchamel
Gâteau au fromage blanc, farine Icl

sodexo

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Villenoy (Elémentaire)
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU
de la semaine



LUNDI

**** Menu végétarien ****

Céleri rémoulade et dés d'emmental



Riz bio sauce façon chili égréné végétal



Coupelle de purée de pommes pêches bio

Pain au lait
Yaourt nature
dosette de sucre blanc
Fruit

MARDI

Sauté de veau sauce tomate

Brocolis bio

Coquillettes bio

Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Macédoine de légumes mayonnaise



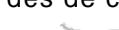
Nuggets de poisson pmd
Pataate douce et haricots blancs au lait de coco



Fruit

VENDREDI

Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde et dés de cantal aop



HACHIS PARMENTIER BOEUF vf

Parmentier de colin d'Alaska pmd



Ille flottante

sodexo



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande Française

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy