

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

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



Charolais

Œuf
plein air

Produit de la mer
durable

Produit
Label Rouge

Produit issus de
l'Agriculture Biologique

Végétarien

Local

Appellation
d'Origine Protégée

Nouveauté

Décongelé

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

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

sodexo
Tout commence au quotidien

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>***</p> <p>Fusilli BIO,  Pois chiche, épinard, épices tandoori</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Camembert BIO  ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Pizza aux fromages BIO </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits ***</p>		<p>Salade verte et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg de porc *</p> <p>SP : Saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre et emmental rapé</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>***</p> <p>Poulet LR  sauce chasseur</p> <p>*** </p> <p>Haricot vert et semoule</p> <p>Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes ***</p> <p>Fruit</p>
<p>Génoise fourrée abricot</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Rocher coco</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>		<p>Pain au lait</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit tablette de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme fraise</p>



Charolais


Produit de la mer
durable

Produit issu 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 (**)

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

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



Charolais


Produit de la mer
durable

Produit issu 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 (**)

sodexo
Tout commence au quotidien

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

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



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 (**)

Semaine du 2 au 6 février 2026

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

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 crémée</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><i>Menu végétarien</i></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>***</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>



Charolais

œuf
plein air

Produit de la mer
durable

Produit
Label Rouge

Produit issus de
l'Agriculture Biologique

Végétarien

Local

Appellation
d'Origine Protégée

Nouveauté








Décongelé

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

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

sodexo
Tout commence au quotidien

Semaine du 16 au 20 février 2026

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



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

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

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


MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

TORTILLA PDT OIGNON

 Brocolis bio

 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

 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


 Poulet Ir au jus
Frites au four

Crêpe nature sucrée
Confiture

Céréales riz soufflé
Fruit
Lait demi écrémé


VENDREDI

 Sauté de boeuf char jus
aux oignons

 Carotte bio

 Blé bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

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

sodexo


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Viande charolaise

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


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

MENU

de la semaine




LUNDI

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)
Haricots 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 écrémé

MERCREDI

JEUDI

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


VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

—

 Sauté de dinde 1r sauce
sauce oignon, cornichon et
moutarde
Epinards branches en
béchamel

—

 Gâteau au fromage blanc,
farine lcl

—

Palet breton pur beurre
Yaourt aromatisé
Fruit



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

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Jus d'orange

MERCREDI

JEUDI


Macédoine de légumes
mayonnaise

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


Fruit

Rocher noix de coco
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

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

Ile flottante

Quatre quart
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit