



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

LUNDI 6/11/23	MARDI 7/11/23	MERCREDI 8/11/23	Végétarien JEUDI 9/11/23	VENDREDI 10/11/23
	Céleri vinaigrette		Concombres bulgare (sauce à part)	
Rôti de porc sauce tomate Issu de label rouge 	Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne (75%) 	Aiguillettes de saumon meunière	Lentilles à la tomate 	Filet de merlu sauce ciboulette 
R: Rôti de dinde sauce tomate Issu de label rouge 	Cubes de poisson sauce bourguignonne (25%) 	Filet de colin meunière 		Poisson pané 
Haricots verts	Chou-fleurs brisures	Semoule BIO 	Tortì BIO 	Epinards béchamel
Blé	Pommes de terre cubes	& sauce	Yaourt aromatisé BIO 	Riz
Edam		Petit moulé nature		Pointe de Brie
Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Fruit de saison		Fruit de saison BIO 

GOÛTER MATERNELLE

Barre pâtissière
Lait nature BIO
Compote pomme/abricot

GOÛTER MATERNELLE

Pain de mie
Vache Picon
Fruit de saison

GOÛTER POUR TOUS

Pain + confiture
Fromage blanc nature sucré
Jus de pomme

GOÛTER MATERNELLE

Croissant
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Pain au lait
Petit suisse nature sucré
Jus d'orange

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

Fruit de saison selon approvisionnement: pomme, poire, banane, ananas, clémentine, kiwi, orange



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

LUNDI 13/11/23	Végétarien MARDI 14/11/23	MERCREDI 15/11/23	JEUDI 16/11/23	VENDREDI 17/11/23
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 		<i>Céleri BIO rémoulade</i> 		<i>Salade fromagère</i> <i>(salade iceberg et dés d'emmental)</i>
<i>Omelette</i> <i>Cuisse de poulet sauce chasseur</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Palet végétarien montagnard</i> 	<i>Rôti de bœuf froid</i> <i>Race à viande + ketchup</i> <i>Filet de lieu sauce portugaise</i> 	<i>Dos de colin meunière</i> <i>Steak haché BIO au jus</i> 	<i>Sauté de poulet sauce colombo</i> <i>Bleu blanc cœur</i> <i>Cubes de poisson sauce colombo</i>
<i>Semoule BIO</i> 	<i>Pritanière de légumes</i> <i>(Petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)</i>	<i>Courgettes béchamel</i> <i>Pommes de terre</i>	<i>Riz</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Purée de carottes</i>
<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Mimolette</i>		<i>Carré de l'Est BIO</i> 	
	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Flan chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Moelleux au speculoos</i>
GOÛTER MATERNELLE <i>Pain de mie + barre de chocolat</i> <i>Fromage blanc nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER MATERNELLE <i>Barre marbrée</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Purée pomme/banane</i>	GOÛTER POUR TOUS <i>Pain</i> <i>Petit moulé</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER MATERNELLE <i>Pain au chocolat</i> <i>Petit suisse nature sucré</i> <i>Jus de pomme</i>	GOÛTER MATERNELLE <i>Pain + beurre</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

Fruit de saison selon approvisionnement: pomme, poire, banane, ananas, clémentine, kiwi, orange



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

LUNDI 20/11/23	MARDI 21/11/23	MERCREDI 22/11/23	Végétarien JEUDI 23/11/23	VENREDI 24/11/23
	<i>Salade coleslaw BIO</i>		<i>Concombres vinaigrette</i>	
<i>Sauté de bœuf BIO sauce marengo (75%)</i>	<i>Rôti de porc sauce diable</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Aiguillette de poulet crusty</i>	<i>Omelette BIO</i>	<i>Filet de lieu sauce citron</i>
<i>Filet de colin sauce marengo (25%)</i>	<i>R: Rôti de dinde sauce diable</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Nuggets de poisson</i>		<i>Poisson pané</i>
<i>Trio carottes, navets, pommes de terre</i>	<i>Lentilles</i>	<i>Brocolis</i>	<i>Purée de haricots verts</i>	<i>Epinards béchamel</i>
<i>Coulommiers</i>	<i>Carottes</i>	<i>Coquillettes</i>		<i>Blé</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Crème dessert caramel</i>	<i>Petit Louis</i>
		<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>
GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE
<i>Pain + confiture</i>	<i>Pain de mie</i>	<i>Croissant</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i>	<i>Galette bretonne</i>
<i>Fromage blanc nature sucré</i>	<i>Vache Picon</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Petit suisse nature sucré</i>	<i>Lait nature BIO</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/fraise</i>

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

Fruit de saison selon approvisionnement: pomme, poire, banane, ananas, clémentine, kiwi, orange



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

				Végétarien	Menu des enfants
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
27/11/23	28/11/23	29/11/23	30/11/23	1/12/23	
Chou rouge BIO à la grenadine 		Carottes râpées BIO vinaigrette 	Potage légumes 	Salade façon caesar (salade iceberg et dés de poulet)	
Omelette Cubes de poisson sauce grand-mère 	Filet de colin sauce provençale Sauté de bœuf sauce provençale Viande Française 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Coeur Filet de merlu sauce aurore 	Pizza au fromage 	Hot dog saucisse de Strasbourg (porc) Hot dog saucisse de volaille 	
Riz Brunoise de légumes	Blé Ratatouille	Semoule BIO Haricots verts	Salade iceberg	Frites	
Flan pâtissier	Camembert BIO Fruit de saison	Petit suisse aromatisé	Flan vanille nappé caramel	Muffin chocolat aux pépites de chocolat	
GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE	
Gâteau choco-amande Yaourt nature nature sucré Fruit de saison	Pain + confiture Lait nature BIO Purée pomme/banane	Pain au lait Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison	Barre marbrée Lait nature BIO Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse nature sucré Jus de pomme	

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Coeur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

Fruit de saison selon approvisionnement: pomme, poire, banane, ananas, clémentine, kiwi, orange



Végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire



LUNDI 4/12/23	MARDI 5/12/23	MERCREDI 6/12/23	JEUDI 7/12/23	VENDREDI 8/12/23
	Salade coleslaw		Concombres BIO bulgares	
Tortelloni BIO provençale	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons (75%)	Merguez	Roti de porc sauce aux pommes Issu de label rouge	Filet de merlu sauce 4 épices
	Filet de colin sauce aux oignons (25%)	Saucisse de volaille	R: Rôti de dinde sauce aux pommes Issu de label rouge	Steak haché BIO sauce 4 épices
*	Haricots verts	Riz BIO	Coquillettes aux petits légumes	Epinards béchamel
Pont l'Evêque AOP	Pommes de terre	Carottes	Yaourt aromatisé BIO	Blé
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Barre pâtissière
Lait nature BIO
Compote pomme/fraise

GOÛTER MATERNELLE

Pain + confiture
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER POUR TOUS

Petits-beurre
Petit suisse nature sucré
Jus d'orange

GOÛTER MATERNELLE

Croissant
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Pain de mie
Petit moulé
Jus de pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Fruit de saison selon approvisionnement: pomme, poire, banane, ananas, clémentine, kiwi, orange



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
11/12/23	12/12/23	13/12/23	14/12/23	15/12/23
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Céleri BIO rémoulade 		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Cuisse de poulet au jus (75%) Bleu Blanc Cœur Cubes de poisson sauce citron (25%) 	Lasagne bolognaise Lasagne provençale	Filet de poisson pané Nuggets de blé	Chili végétarien 	Sauté de bœuf sauce tomate Viande Française Filet de lieu sauce tomate
Pommes noisettes Haricots verts	*	Brisures de chou-fleur Pâtes: Torti	Riz BIO 	Purée de pommes de terre Epinards à la crème
Petit suisse aromatisé BIO 	Emmental	Flan chocolat	Carré de l'Est BIO 	
	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison	Beignet pomme
GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE
Pain + confiture Lait nature BIO Fruit de saison	Barre marbrée Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Pain + beurre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Croissant (Toufflet) Petit suisse nature sucré Jus de pomme	Galette bretonne Lait nature BIO Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Fruit de saison selon approvisionnement: pomme, poire, banane, ananas, clémentine, kiwi, orange



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

Repas de Noël

Végétarien

LUNDI 18/12/23	MARDI 19/12/23	MERCREDI 20/12/23	JEUDI 21/12/23	VENDREDI 22/12/23
	Duo de chou BIO vinaigrette		Salade de mâche, avocats et tomates cerises Vinaigrette du chef aux agrumes	
Saucisse fumée Saucisse végétale	Filet de lieu sauce paprika Sauté de dinde sauce paprika Viande Française	Bolognaise de bœuf Viande Française Aiguillettes de saumon meunière	Emincé de dinde sauce aux marrons Bleu Blanc Cœur Filet de colin sauce aux marrons	Tarte au fromage
Lentilles Carottes	Ratatouille Riz	Coquillettes BIO Edam	Purée de potiron	Salade iceberg
Coulommiers BIO	Yaourt aromatisé BIO			Petit moulé nature
Fruit de saison		Fruit de saison	Dessert de Noël Chocolat de Noël	Compote BIO

GOÛTER MATERNELLE

Pain au chocolat
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

GOÛTER MATERNELLE

Pain + barre de chocolat
Lait nature BIO
Purée de pomme

GOÛTER POUR TOUS

Barre pâtissière
Lait nature BIO
Compote pomme/banane

GOÛTER MATERNELLE

Pain de mie + beurre
Petit suisse nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Pain au lait
Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

Fruit de saison selon approvisionnement: pomme, poire, banane, ananas, clémentine, kiwi, orange



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire



VACANCES

LUNDI 25/12/23	MARDI 26/12/23	MERCREDI 27/12/23	Végétarien JEUDI 28/12/23	VENDREDI 29/12/23
NOËL		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>		<i>Salade iceberg + croûtons</i>
	<i>Cubes de colin sauce normande</i>	<i>Filet de colin sauce matelote</i>	<i>Omelette</i>	<i>Jambon de poulet</i>
	<i>Filet de merlu sauce normande</i>	<i>Cuisse de poulet au jus</i> <i>Viande Française</i>	<i>Vegetarien</i>	<i>Jambon (porc)</i>
	<i>Blé aux petits légumes</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Brocolis béchamel</i>	<i>Purée 3 légumes</i> <i>(pomme de terre, haricot vert, carotte, chou fleur)</i>
	<i>Camembert BIO</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Pommes de terre</i>	
	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Flan vanille nappé caramel</i>
	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER POUR TOUS
	<i>Pain + confiture</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Pain</i> <i>Petit moulé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Croissant</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Barre marbrée</i> <i>Petit suisse nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

Fruit de saison selon approvisionnement: pomme, poire, banane, ananas, clémentine, kiwi, orange