



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

| LUNDI 7/7/25 | MARDI 8/7/25 | MERCREDI 9/7/25 | JEUDI 10/7/25 | VENDREDI 11/7/25 |
|--|---|-------------------------------|---|--|
| | <i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> | | <i>Pastèque BIO</i> | |
| <i>Rôti de dinde sauce marengo</i> <i>Issu de label rouge</i> <i>Cuisse de poulet sauce marengo</i> <i>Viande Française</i> | <i>Lasagne bolognaise</i> <i>Lasagne au saumon</i> | <i>Lentilles à l'indienne</i> | <i>Rôti de bœuf froid & ketchup</i> <i>Race à viande</i> <i>Jambon (porc)</i> <i>Bleu Blanc Cœur, Viande Française</i> | <i>Dos de colin meunière</i> <i>Pépites de colin aux 3 céréales</i> |
| <i>Courgettes BIO à la provençale</i> <i>Pommes de terre</i> <i>Chanteneige</i> | * | <i>Riz</i> | <i>Purée de pomme de terre</i> <i>Carottes</i> <i>Yaourt aromatisé</i> | <i>Haricots verts</i> <i>Blé</i> <i>Carré de l'Est</i> |
| <i>Fruit de saison BIO</i> | <i>Liégeois vanille</i> | <i>Glace</i> | | <i>Fruit de saison BIO</i> |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--|---|---|--|--|
| <i>Pain + Barre de chocolat</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Compote pomme/fraise</i> | <i>Pain + Confiture</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Pain au chocolat</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Pain de mie</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Pain au lait</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Jus d'orange</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 | | |

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

| LUNDI 14/7/25 | MARDI 15/7/25 | MERCREDI 16/7/25 | JEUDI 17/7/25 | VENDREDI 18/7/25 |
|------------------|---|--|---|---|
| Fête nationale | <p><i>Escalope de poulet sauce curry</i> Issu de label rouge</p>   <p><i>Sauté de bœuf sauce curry</i> Viande Française</p>  | <p><i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i></p>  <p><i>Filet de merlu sauce provençale</i></p>  <p><i>Cubes de saumon sauce provençale</i></p>  | <p><i>Melon</i></p> <p><i>Omelette BIO</i></p>  | <p><i>Tomates & féta</i></p> <p><i>Cuisse de poulet sauce moutarde</i> Issu de label rouge, IGP</p>    <p><i>Steak haché sauce moutarde</i> Viande Française</p>  |
| | <p><i>Carottes BIO à l'ail</i></p>  <p><i>Riz</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>  | <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Brocolis</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> | <p><i>Pommes de terre BIO</i></p>  <p><i>Ratatouille BIO</i></p>  <p><i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i></p> | <p><i>Blé BIO</i></p>  <p><i>Brunoise de légumes</i></p> <p><i>Moelleux au citron</i></p>  |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--------|--|--|--|--|
| | <p><i>Barre pâtissière</i></p> <p><i>Fromage blanc nature + sucre</i></p> <p><i>Purée pomme/banane</i></p> | <p><i>Pain +beurre</i></p> <p><i>Lait nature BIO</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> | <p><i>Croissant</i></p> <p><i>Petit suisse aromatisé</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> | <p><i>Pain + Barre de chocolat</i></p> <p><i>Lait nature BIO</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> |

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 |  Indication Géographique Protégée | | |

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

| LUNDI 21/7/25 | MARDI 22/7/25 | MERCREDI 23/7/25 | JEUDI 24/7/25 | VENDREDI 25/7/25 |
|--|--|---|---|---|
| | Tomates BIO | | Pastèque BIO | |
| Sauté de bœuf BIO sauce orientale Cuisse de poulet sauce orientale Viande Française | Chipolata Saucisse de volaille | Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur Jambon de poulet | Escalope de dinde sauce crème Issu de label rouge Steak haché sauce crème Viande Française | Filet de lieu sauce provençale Cubes de colin sauce provençale |
| Haricots beurre Boulgour Camembert | Pommes de terre persillés Epinards Petit suisse aromatisé | Riz BIO Ratatouille Saint Paulin | Petits pois aux oignons Blé | Penne BIO Brisures de chou-fleur Pont l'Evêque AOP |
| Fruit de saison | | Mister Freeze | Crème dessert caramel | Donuts chocolat |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--|--|---|---|---|
| Pain + beurre Lait nature BIO Compote pomme/pêche | Pain de mie Fromage Fruit de saison | Galette Saint Michel Yaourt nature + sucre Fruit de saison | Pain + confiture Petit suisse aromatisé Jus d'orange | Pain au lait 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 | | |

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

| LUNDI 28/7/25 | MARDI 29/7/25 | MERCREDI 30/7/25 | JEUDI 31/7/25 | VENDREDI 1/8/25 |
|--|--|---|--|---|
| Tomates | | Melon | | Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) |
| Cuisse de poulet sauce milanaise Issu de label rouge, IGP    | Rôti de porc sauce paprika Issu de label rouge   | Steak haché BIO sauce aux oignons   | Filet de cabillaud sauce cubaine  | Arancini (Boulettes de riz, tomate, mozzarella) |
| Escalope de poulet sauce milanaise Issu de Label rouge   | Rôti de dinde sauce paprika Issu de label rouge   | Sauté de bœuf sauce aux oignons V viande Française  | Cubes de colin sauce cubaine  | Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons) |
| Carottes | Haricots plats | Semoule BIO  | Torti BIO  | |
| Pommes de terre | Blé | Ratatouille | Brocolis persillade | |
| Yaourt aromatisé BIO  | Pointe de Brie | | Tomme noire | |
| | Fruit de saison BIO  | Liégeois vanille | Fruit de saison | Gâteau à la vanille  |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|
| Carré pomme | Pain + barre de chocolat | Pain de mie | Pain + Confiture | Croissant |
| Lait nature BIO | Fromage blanc nature + sucre | Fromage | Yaourt sucré | Lait nature BIO |
| Fruit de saison | Compote pomme/fraise | Fruit de saison | Purée de pomme | 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 |  Indication géographique Protégée | | |

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

| LUNDI 4/8/25 | MARDI 5/8/25 | MERCREDI 6/8/25 | JEUDI 7/8/25 | VENDREDI 8/8/25 |
|--|--|--|--|--|
| | Tomates vinaigrette | | Concombres BIO vinaigrette | |
| Primaire: Hot dog (pain hot dog, saucisse de volaille OU merguez de volaille, ketchup) | Sauté de dinde sauce moutarde Issu de label rouge   | Filet de colin sauce basilic  | Omelette BIO  | Dos de colin pané  |
| Maternelle: Saucisse de volaille ou merguez & ketchup | Sauté de bœuf sauce moutarde Viande Française  | Cubes de colin sauce basilic  | | Pépites de colin aux 3 céréales  |
| Frites | Carottes BIO à la ciboulette  | Pennes BIO  | Haricots verts à l'ail  | Brisures de choux-fleurs BIO béchamel  |
| Edam | Pommes de terre | Légumes du couscous | Riz | Boulgour |
| | | Emmental | Petit suisse aromatisé | Carré de l'Est |
| Fruit de saison BIO  | Dessert lacté chocolat | Glace | | Pastèque |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|---|--|---|---|
| Madeleine Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme | Pain au chocolat Yaourt sucré Fruit de saison | Pain + confiture Lait nature BIO Fruit de saison | Pain de mie Fromage Fruit de saison | Galette St Michel Lait nature BIO Compote pomme/pêche |

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 | | |

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

| LUNDI 11/8/25 | MARDI 12/8/25 | MERCREDI 13/8/25 | JEUDI 14/8/25 | VENDREDI 15/8/25 |
|--|-----------------------|--|---------------------------------|---------------------|
| Tomates vinaigrette | | Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton) | Carottes râpées BIO vinaigrette | |
| Escalope de poulet sauce barbecue Issu de label rouge | Cordon végétal tomate | Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande | Filet de colin sauce curry | |
| Sauté de bœuf sauce barbecue Viande Française | | Jambon de poulet | Cubes de saumon sauce curry | ASSOMPTION |
| Courgettes BIO au persil | Macaronis BIO | Purée de pommes de terre | Blé aux petits légumes BIO | |
| Pommes de terre | Carottes | Ratatouille | | |
| Yaourt aromatisé | Mimolette | | | |
| | Fruit de saison BIO | Gâteau type quatre quarts | Crème dessert vanille | |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|--|--|--|--------|
| Pain + beurre Lait nature BIO Fruit de saison | Pain + Barre de chocolat Petit suisse sucré Compote pomme/fraise | Pain au lait Lait nature BIO Fruit de saison | Biscuit choco BN Yaourt 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

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

| LUNDI 18/8/25 | MARDI 19/8/25 | MERCREDI 20/8/25 | JEUDI 21/8/25 | VENDREDI 22/8/25 |
|----------------------------------|---|--|---|-----------------------------|
| | | Tomates BIO vinaigrette | Concombres bulgare | |
| Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur | Rôti de dinde sauce aux olives Issu de label rouge | Sauté de bœuf BIO sauce moutarde | Escalope de poulet au jus aux herbes Issu de label rouge | Filet de lieu sauce citron |
| Jambon de poulet | Cuisse de poulet sauce aux olives Viande Française | Rôti de bœuf froid Viande Française | Steak haché au jus Viande Française | Cubes de colin sauce citron |
| Pommes de terre BIO | Carottes | Petits pois à l'ail | Brocolis BIO béchamel | Boulgour BIO |
| Hricots verts | Boulgour | Riz | Torti | Epinards |
| Gouda | Camembert | Petit suisse aromatisé | | Tartare |
| Mister Freeze | Fruit de saison | | Liégeois chocolat | Melon BIO |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|------------------|------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Pain + confiture | Madeline | Pain de mie | Croissant | Pain + beurre |
| Lait nature BIO | Petit suisse aromatisé | Fromage | Yaourt nature + sucre | Lait nature BIO |
| Fruit de saison | Jus d'orange | Fruit de saison | Fruit de saison | Purée 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

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

| LUNDI 25/8/25 | MARDI 26/8/25 | MERCREDI 27/8/25 | JEUDI 28/8/25 | VENDREDI 29/8/25 |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|----------------------------|---|
| Tomates vinaigrette | | Pastèque BIO | | Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) |
| Bolognaise de bœuf BIO (70%) | Filet de colin sauce aux 4 épices | Rôti de porc froid Issu de label rouge | Emincé végétal sauce curry | Cuisse de poulet sauce provençale Issu de label rouge, IGP |
| Bolognaise au thon (30%) | Cubes de saumon sauce 4 épices | Rôti de dinde froid Issu de label rouge | | Sauté de bœuf sauce provençale Viande Française |
| Coquillettes BIO & fromage râpé | Riz | Ratatouille BIO | Blé | Haricots beurre BIO au persil |
| Yaourt aromatisé | Piperade | Pommes de terre BIO | Carottes | Semoule |
| | Tomme noire | | Yaourt nature + sucre | |
| | Fruit de saison BIO | Crème dessert vanille | Fruit de saison BIO | Gâteau à la vanille |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|-------------------|------------------------------|-----------------|--------------------------|-----------------|
| Galette St Michel | Pain + Confiture | Pain au lait | Pain + barre de chocolat | Pain de mie |
| Lait nature BIO | Fromage blanc nature + sucre | Yaourt sucré | Lait nature BIO | Fromage |
| Fruit de saison | Purée pomme/banane | Fruit de saison | Compote pomme/abricot | 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 | Indication Géographique Protégée | | |

* Fruits selon approvisionnement