



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

#REF!

LUNDI 4/3/24	MARDI 5/3/24	MERCREDI 6/3/24	Végétarien JEUDI 7/3/24	VENDREDI 8/3/24
	Salade coleslaw		Potage cultivateur	
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur Filet de lieu sauce crème 	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons Cubes de colin sauce aux oignons 	Filet de colin sauce tandoori Escalope de volaille sauce tandoori	Tarte au fromage 	Tomate farcie (végétarienne)
Pommes noisettes	Brisures de chou-fleur	Epinards béchamel	Salade iceberg	Riz BIO
Haricots verts	Boulgour	Torti	Yaourt aromatisé BIO 	Carottes
Edam		Petit moulé nature		Pointe de Brie
Fruit de saison BIO 	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Gâteau pompon
Petit suisse nature
Compote pomme/fraise

GOÛTER MATERNELLE

Pain + barre de chocolat
Yaourt nature + sucre
Fruit de saison

GOÛTER POUR TOUS

Moelleux fourré fraise
Fromage blanc sucré
Jus de pomme

GOÛTER MATERNELLE

Pain de mie
Fromage
Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Pain au lait
Petit suisse 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		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

LUNDI 11/3/24	Végétarien MARDI 12/3/24	MERCREDI 13/3/24	JEUDI 14/3/24	VENDREDI 15/3/24
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Salade iceberg & croûtons	Potage courgette, vache qui rit 	
Rôti de porc sauce moutarde Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge	Chakalaka (haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry)	Steak haché sauce chasseur Viande Française Filet de merlu sauce chasseur	Axoa de bœuf (égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre) Axoa végétarien (aux haricots rouges)	Filet de lieu sauce citron Sauté de bœuf sauce citron Viande Française
Ratatouille Blé	Riz BIO	Carottes BIO persillées Coquillettes	*	Purée de brocolis
Petit suisse nature + confiture	Mimolette	Flan chocolat	Fruit de saison BIO	Carré de l'Est BIO Fruit de saison
GOÛTER MATERNELLE Pain de mie Fromage Fruit de saison	GOÛTER MATERNELLE Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Jus de pomme	GOÛTER POUR TOUS Pain + confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER MATERNELLE Moelleux fourré abricot Lait nature BIO Compote pomme/fraise	GOÛTER MATERNELLE Barre marbrée (à couper) Yaourt aromatisé 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 / Scolaire

#DCCI
Végétarien

Tous à la
montagne!

LUNDI 18/3/24	MARDI 19/3/24	MERCREDI 20/3/24	JEUDI 21/3/24	VENDREDI 22/3/24
	Chou rouge à la grenadine		Salade iceberg & maïs	Concombres BIO bulgares
Raviolis de légumes et fromage râpé à part	Filet de merlu sauce paprika Filet de cabillaud sauce paprika 	Emincé de dinde sauce normande Bleu Blanc Cœur Omelette	Saucisse fumé Saucisse de volaille	Filet de poisson pané Croque fromage végétarien
*	Semoule BIO Carottes	Haricots verts Riz	Purée de pommes de terre et fromage râpé à part	Salsifis persillés Coquillettes
Petit suisse nature BIO + sucre 	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Liégeois chocolat
Fruit de saison		Fruit de saison BIO 		
GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE
Pain + confiture Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Croissant Lait nature Fruit de saison	Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature + sucre Jus de pomme	Galette bretonne Lait nature BIO Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse sucré 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 / Scolaire

#REF!

LUNDI 25/3/24	MARDI 26/3/24	MERCREDI 27/3/24	Végétarien JEUDI 28/3/24	VENDREDI 29/3/24
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Céleri rémoulade	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	
Cuisse de poulet sauce crème Viande Française	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue 	Rôti de porc au jus	Omelette BIO 	Dos de colin meunière
Steak haché sauce crème Viande Française	Cubes de colin sauce barbecue 	Rôti de dinde au jus		Nuggets de poulet
Petits pois	Courgettes persillées	Printanière de légumes	Épinards béchamel	Brisures de chou-fleur
Carottes	Blé	Petit suisse aromatisé BIO 	Torti	Pommes de terre
	Camembert		Compote pomme/fraise	Gouda
Moelleux à la vanille 	Fruit de saison			Fruit de saison BIO
GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE
Gâteau pompon	Pain + confiture	Pain au lait	Pain de mie	Moelleux fourré fraise
Yaourt nature + sucre	Fromage blanc sucré	Lait nature BIO	Fromage	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	Fruit de saison	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		

* Fruits selon approvisionnement



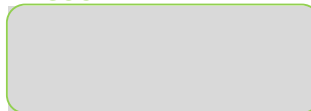
LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scola



LUNDI 1/4/24	Végétarien MARDI 2/4/24	MERCREDI 3/4/24	JEUDI 4/4/24	VENDREDI 5/4/24
LUNDI DE Pâques	Chou rouge BIO vinaigrette 		Carottes, céleri râpé et pommes <i>Club des goûteurs</i>	
	Palet végétarien montagnard 	Sauté de bœuf sauce orientale <i>Viande Française</i> 	Sauté de veau sauce printanière <i>Viande Française</i> 	Filet de colin sauce ciboulette
	Ratatouille	Cubes de colin sauce orientale 	Filet de lieu sauce printanière 	Omelette
	Blé	Coquillettes BIO 	Duo de haricots beurre et vert	Riz BIO
		Le Carré Président	Pommes rissolées	Carottes
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Dessert de Pâques Chocolat de Pâques	Pointe de Brie
				Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE



GOÛTER MATERNELLE

Maelleux fourré choco-noisette
Yaourt sucré
Fruit de saison

GOÛTER POUR TOUS

Petits Beurre
Petit suisse sucré
Jus d'orange

GOÛTER MATERNELLE

Pain + barre de chocolat
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Pain au lait
Yaourt à boire
Jus de pomme (briquette)

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 / Scolaire

#REF!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
8/4/24	9/4/24	10/4/24	11/4/24	12/4/24
		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	Œuf dur mayonnaise	Concombres sauce bulgare
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur  Filet de merlu sauce colombo 	Steak haché sauce crème Cubes de colin sauce crème 	Dos de colin meunière  Aiguillette de poulet crusty	Pizza au fromage 	Sauté de bœuf BIO sauce goulash  Filet de hoky sauce goulash 
Haricots romano Boulogour	Pommes de terre persillées Carottes	Blé Epinards béchamel	Salade iceberg	Purée de pommes de terre Haricots verts
Carré de l'Est BIO 	Emmental		Petit suisse aromatisé BIO 	
Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	Flan chocolat		Fruit de saison
GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER POUR TOUS
Pain + confiture Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Barre marbrée (à couper) Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme	Moelleux fourré fraise Yaourt sucré Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature BIO Fruit de saison	Pain de mie Fromage Purée pomme/poire BIO

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 / Scolaire

#REF!

Végétarien LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/4/24	16/4/24	17/4/24	18/4/24	19/4/24
	<i>Salade coleslaw BIO</i> 		<i>Salade iceberg & croûtons</i>	
<i>Couscous végétarien</i> (pois-chiches & légumes couscous)	<i>Rôti de porc sauce dijonnaise</i> <i>Rôti de dinde sauce dijonnaise</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Aiguillette crusty</i> <i>Filet de poisson pané</i>	<i>Filet de lieu sauce basquaise</i> <i>Sauté de bœuf sauce basquaise</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Steak haché BIO sauce aux oignons</i> <i>Filet de lieu sauce aux oignons</i>
<i>Semoule BIO</i> 	<i>Trio carottes / navet / pommes de terre</i>	<i>Torti BIO</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Ratatouille</i> <i>Riz</i>	<i>Petits pois - carottes</i>
<i>Coulommiers</i>		<i>Edam</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i> 	<i>Petit moulé nature</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Moelleux à la fleur d'oranger</i> 	<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison</i>

GOÛTER POUR TOUS

Moelleux fourré abricot
Yaourt aromatisé
Jus de pomme

GOÛTER POUR TOUS

Pain de mie
Fromage
Fruit de saison

GOÛTER POUR TOUS

Barre pâtissière (à couper)
Fromage blanc nature + sucre
Jus d'orange

GOÛTER POUR TOUS

Croissant
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER POUR TOUS

Pain + barre de chocolat
Yaourt nature + sucre
Jus de pomme

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Volaille 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 / Scolaire

#REF!

LUNDI

22/4/24

Carottes râpées BIO vinaigrette



Emincé de dinde sauce tomate
Bleu Blanc Cœur



Cubes de colin sauce tomate



Haricots plats

Pommes de terre

Flan vanille nappé caramel

Végétarien

MARDI

23/4/24

Omelette



Boulgour

Ratatouille

Camembert BIO



Fruit de saison

MERCREDI

24/4/24

Concombres sauce bulgare

Rôti de bœuf froid & ketchup
Race à viande



Filet de hoky sauce crème



Purée de courgettes

Petit suisse aromatisé BIO



JEUDI

25/4/24

Salade fromagère (salade iceberg
et dés d'emmental)

Cuisse de poulet au jus
Viande Française



Steak haché au jus
Viande Française



Riz BIO aux petits légumes



Mousse au chocolat

VENDREDI

26/4/24

Filet de lieu sauce oseille



Sauté de dinde sauce oseille
Viande Française



Epinards béchamel

Blé

Mimolette

Fruit de saison BIO



GOÛTER MATERNELLE

Biscuit chocolat BN

Petit suisse sucré

Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Pain + confiture

Fromage blanc aromatisé

Jus d'orange

GOÛTER POUR TOUS

Moelleux fourré choco-noisette

Lait nature BIO

Fruit de saison

GOÛTER MATERNELLE

Pain au lait

Yaourt sucré

Jus de pomme

GOÛTER MATERNELLE

Barre marbrée (à couper)

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 / Scolaire

Menu des enfants de
l'Ecole
SIMONE VEIL

Végétarien LUNDI 29/4/24	MARDI 30/4/24	MERCREDI 1/5/24	JEUDI 2/5/24	 VENDREDI 3/5/24
	<i>Céleri BIO rémoulade</i> 		<i>Tomates vinaigrette</i>	
<i>Lentilles à l'indienne</i> 	<i>Cuisse de poulet au jus</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i> <i>Omelette</i>	FETE DU TRAVAIL	<i>Filet de colin sauce estragon</i> <i>Steak haché sauce estragon</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Hamburger (bœuf)</i> <i>Fishburger (poisson)</i>
<i>Riz BIO</i> 	<i>Pommes de terre</i> <i>Haricots verts</i>		<i>Semoule BIO</i> 	<i>Frites</i>
<i>Gouda</i>			<i>Carottes</i>	<i>Yaourt sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois chocolat</i>		<i>Pointe de Brie</i>	<i>Banane BIO</i> <i>& coulis de chocolat</i>

GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER POUR TOUS	GOÛTER MATERNELLE	GOÛTER MATERNELLE
<i>Gâteau pompon</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i>		<i>Pain de mie</i> <i>Barre de chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Gaufre</i> <i>Yaourt nature sucré</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