



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/7/24	9/7/24	10/7/24	11/7/24	12/7/24
	Carottes râpées BIO vinaigrette		Nem au poulet	
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Ravioli de bœuf & fromage râpé	Pizza au fromage	Rôti de dinde sauce aigre douce	Dos de colin meunière
Cubes de poisson sauce citron	Ravioli de légumes & fromage râpé		Issu de label rouge	Aiguillette de poulet crusty
Haricots verts	*	Salade iceberg	Riz safrané	Carottes
Boulgour		Edam		Pommes de terre
Petit moulé nature				Carré de l'Est BIO
Fruit de saison BIO	Pêches au sirop coupelle	Mister Freeze	Crêpes & noix de coco	Fruit de saison

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Céréales	Pain + Confiture	Madeleine	Pain de mie + beurre	Moelleux fourré choco-noisette
Lait nature BIO	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Lait nature BIO
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Jus de pomme (litre)	Fruit de saison	Jus d'orange (litre)

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

<i>Repas froid</i>					<i>Végétarien</i>				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/7/24	16/7/24	17/7/24	18/7/24	19/7/24	15/7/24	16/7/24	17/7/24	18/7/24	19/7/24
	<i>Tomates BIO</i>	<i>Melon</i>		<i>Salade coleslaw</i>					
<i>Nuggets de poulet</i>	<i>Jambon de poulet</i>	<i>Chipolata (porc)</i>	<i>Omelette</i>	<i>Hamburger à assembler</i>	<i>Nuggets de poulet</i>		<i>Chipolata (porc)</i>	<i>Omelette</i>	
<i>Nuggets de blé</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Saucisse de volaille</i>			<i>Nuggets de blé</i>		<i>Saucisse de volaille</i>		
<i>Brunoise de légumes</i>	<i>Salade de pommes de terre & cornichons</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Frites</i>	<i>Brunoise de légumes</i>		<i>Ratatouille</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	
<i>Riz</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Blé</i>	<i>Haricots verts</i>		<i>Riz</i>		<i>Blé</i>	<i>Haricots verts</i>	
<i>Mimolette</i>			<i>Coulommiers BIO</i>		<i>Mimolette</i>			<i>Coulommiers BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Flan nappé caramel</i>		<i>Brownie</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Flan nappé caramel</i>		
			<i>Fruit de saison</i>					<i>Fruit de saison</i>	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Gâteau Pompon</i>	<i>Barre pâtissière (à couper)</i>	<i>Pain de mie + confiture</i>	<i>Croissant</i>	<i>Pain + Barre de chocolat</i>
<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Lait nature BIO</i>
<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus d'orange (litre)</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				
* Fruits selon approvisionnement									



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



LUNDI 22/7/24	MARDI 23/7/24	MERCREDI 24/7/24	JEUDI 25/7/24	VENDREDI 26/7/24
Thon mayonnaise	Tomates BIO	Salade verte	Pastèque BIO	
Poulet Yassa	Filet de merlu sauce crème	Tomate farcie végétarienne	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Emincé de dinde sauce provençale Bleu Blanc Cœur
Viande Française	Omelette au fromage		Surimi mayonnaise	Filet de lieu sauce provençale
Carottes	Epinards	Riz BIO	Salade piémontaise	Coquillettes au curcuma
Pommes de terre	Pommes de terre		Tomates	Haricots verts
	Petit suisse aromatisé			Fourme d'Ambert AOP
Semoule au lait		Glace	Crème dessert caramel	Donuts chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain de mie Fromage Fruit de saison	Madeleine Lait nature BIO Fruit de saison	Galette Saint Michel Yaourt nature + sucre Jus d'orange	Pain + confiture Petit suisse aromatisé Fruit de saison	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



Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/7/24	30/7/24	31/7/24	1/8/24	2/8/24
Carottes râpées vinaigrette	Thon sauce tomate	Melon		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Lasagnes bolognaise	Filet de colin sauce paprika	Merguez (bœuf/mouton)	Nuggets de blé	Wings de poulet saveur barbecue Issu Fermier
Lasagnes saumon		Saucisse végétale		Filet de hoki sauce barbecue
*	Riz	Semoule BIO	Torti BIO	Pommes noisettes & ketchup
Yaourt aromatisé BIO		Légumes couscous	Haricots verts	Ratatouille
	Ananas frais & noix de coco	Liégeois vanille	Fruit de saison	Tarte normande

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au chocolat	Pain de mie	Barre marbrée (à couper)	Pain + Confiture	Biscuit choco BN
Lait nature BIO	Fromage	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Lait nature BIO
Fruit de saison	Jus de pomme	Fruit de saison	Jus d'orange	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

<i>Repas froid</i>					<i>Végétarien</i>				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5/8/24	6/8/24	7/8/24	8/8/24	9/8/24	5/8/24	6/8/24	7/8/24	8/8/24	9/8/24
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Melon</i>	<i>Concombres vinaigrette</i>			<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Melon</i>	<i>Concombres vinaigrette</i>	
<i>Filet de merlu sauce romarin citron</i>	<i>Jambon de poulet</i>	<i>Steak haché BIO sauce basilic</i>	<i>Raviolis de légumes</i>	<i>Dos de colin meunière</i>	<i>Filet de merlu sauce romarin citron</i>	<i>Jambon de poulet</i>	<i>Steak haché BIO sauce basilic</i>	<i>Raviolis de légumes</i>	<i>Dos de colin meunière</i>
									
<i>Palet végétarien montagnard</i>	<i>Thon mayonnaise</i>	<i>Cubes de poisson sauce basilic</i>	<i>& fromage râpé</i>	<i>Croque tomate végétarien</i>	<i>Palet végétarien montagnard</i>	<i>Thon mayonnaise</i>	<i>Cubes de poisson sauce basilic</i>	<i>& fromage râpé</i>	<i>Croque tomate végétarien</i>
									
<i>Petits pois carottes</i>	<i>Salade piémontaise</i>	<i>Ratatouille</i>	*	<i>Courgette provençale</i>	<i>Petits pois carottes</i>	<i>Salade piémontaise</i>	<i>Ratatouille</i>	*	<i>Courgette provençale</i>
	<i>Tomates</i>	<i>Riz</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Blé</i>		<i>Tomates</i>	<i>Riz</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Blé</i>
<i>Edam</i>				<i>Carré de l'Est BIO</i>	<i>Edam</i>				<i>Carré de l'Est BIO</i>
									
<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan chocolat</i>	<i>Glace</i>		<i>Pastèque</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan chocolat</i>	<i>Glace</i>		<i>Pastèque</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain de mie + barre de chocolat</i>	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Céréales</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain de mie + barre de chocolat</i>	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Céréales</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Madeleine</i>
<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>	<i>Lait nature BIO</i>
<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Purée pomme/banane</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/pêche</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Purée pomme/banane</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/pêche</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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Végétarien VENDREDI
12/8/24	13/8/24	14/8/24	15/8/24	16/8/24
Tomates vinaigrette		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)		Carottes râpées vinaigrette
Sauté de bœuf sauce barbecue Race à viande 	Jambon (porc) et ketchup Viande Française, Bleu Blanc Cœur  	Calamars à la romaine + citron	ASSOMPTION	Palet végétarien italien 
Cubes de poisson sauce barbecue 	Blanc de poulet et ketchup	Nuggets de poulet		Purée de courgettes
Semoule BIO 	Coquillettes BIO 	Epinards		
Carottes	Haricots verts	Pommes de terre		
Yaourt aromatisé	Coulommiers BIO 			
	Fruit de saison	Muffin chocolat		Crème dessert vanille

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Lait nature BIO Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain de mie Fromage à tartiner Fruit de saison		Biscuit choco BN Yaourt nature + sucre 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



LUNDI	MARDI	Végétarien		JEUDI	VENDREDI
19/8/24	20/8/24	21/8/24	22/8/24	23/8/24	
	Pastèque	Tomates BIO vinaigrette	Concombres bulgare		
Paupiette de saumon sauce tomate	Cuisse de poulet sauce aux olives Bleu Blanc Cœur	Samoussa aux légumes	Dos de colin meunière	Rôti de bœuf froid + ketchup Race à viande	
Tomate farcie végétarienne	Cubes de poisson sauce aux olives		Aiguillette de poulet crusty	Filet de lieu sauce citron	
Riz BIO	Carottes	Salade iceberg	Torti BIO	Pommes noisettes	
Gouda	Boulgour	Petit suisse aromatisé	Ratatouille	Haricots verts	
Fruit de saison	Glace		Liégeois chocolat	Tartare	
				Melon	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Pain + confiture	Croissant	Pain de mie + barre de chocolat	Galette bretonne	Moelleux fourré choco-noisette	
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	Lait nature BIO	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	
Jus de pomme	Sirop de grenadine	Fruit de saison	Fruit de saison	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



Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/8/24	27/8/24	28/8/24	29/8/24	30/8/24
Tomates vinaigrette		Pastèque		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Bolognaise de lentilles 	Jambon de poulet Thon mayonnaise	Filet de colin sauce ciboulette  Sauté de boeuf sauce ciboulette Viande Française 	Chipolata (porc) Merguez (bœuf/mouton)	Steak haché BIO sauce napolitaine  Cubes de colin sauce napolitaine
Coquillettes BIO 	Salade de blé	Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricots verts, carottes, oignons)	Ratatouille Riz	Purée de haricots verts
Yaourt aromatisé	Pointe de Brie BIO 		Yaourt nature + sucre	
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Moelleux au chocolat 
GOÛTER				
Galette St Michel Lait nature BIO Fruit de saison	Pain + Confiture Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme	Barre pâtissière (à couper) Yaourt sucré Fruit de saison	Biscuit choco BN Lait nature BIO Compote pomme/abricot	Pain au lait Petit suisse aromatisé 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				