



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2/9/24	3/9/24	4/9/24	5/9/24	6/9/24
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>			<i>Concombres BIO vinaigrette</i>	
<i>Lasagnes bolognaise (bœuf)</i>	<i>Manchon de poulet saveur barbecue</i>	<i>Sauté de bœuf BIO sauce marengo</i>	<i>Omelette BIO</i>	<i>Dos de colin meunière & citron</i>
<i>Lasagnes saumon</i>	<i>Viande Française, Issu Fermier</i> 	<i>Steak haché sauce marengo</i> <i>Viande Française</i> 		
*	<i>Emincé de poulet au jus</i> <i>Issu de label rouge</i> 			<i>Filet de cabillaud sauce safrané</i>
	<i>Pommes de terre</i>	<i>Brunoise de légumes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Riz</i>
	<i>Courgettes</i>	<i>Boulgour</i>		<i>Ratatouille</i>
	<i>Camembert</i>	<i>Edam</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Vache Picon</i>
<i>Liégeois vanille</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Fruit de saison</i>		<i>Melon</i>

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
<i>Pain de mie</i>	<i>Pain + Confiture</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain + Barre de chocolat</i>	<i>Pain au lait</i>
<i>Fromage</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus d'orange</i>	<i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus de pomme</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 9/9/24	MARDI 10/9/24	MERCREDI 11/9/24	JEUDI 12/9/24	VENDREDI 13/9/24
Tomates vinaigrette		Pastèque		Salade fromagère <i>(salade iceberg et dés d'emmental)</i>
Couscous de légumes <i>(légumes couscous, pois chiches, raisins)</i> 	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur  Rôti de dinde au jus Issu de label rouge 	Filet de lieu sauce ciboulette 	Steak haché sauce forestière V viande Française 
Semoule BIO 	Merguez	Petit pois	Cubes de colin sauce ciboulette	Filet de poulet sauce forestière
Yaourt aromatisé BIO 	Epinards	Carottes	Torti	Haricots plats
	Pommes de terre		Courgette	Boulgour
	Mimolette		Pointe de Brie BIO 	
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO 	Tarte normande aux pommes

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Barre marbrée	Pain + confiture	Céréales	Pain + Barre de chocolat	Pain de mie
Lait nature BIO	Fromage blanc nature + sucre	Lait nature BIO	Yaourt nature + sucre	Fromage
Fruit de saison	Compote pomme/fraise	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

LUNDI 16/9/24	MARDI 17/9/24	MERCREDI 18/9/24	JEUDI 19/9/24	VENDREDI 20/9/24
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 			<i>Œuf dur mayonnaise</i>
<i>Filet de colin sauce citron</i> 	<i>Sauté de poulet sauce tomate</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>	<i>Merguez</i> <i>(bœuf/mouton)</i>	<i>Rôti de bœuf froid + ketchup</i> <i>Race à viande</i> 	<i>Pizza au fromage</i>
<i>Cubes de merlu sauce citron</i>	<i>Sauté de bœuf sauce tomate</i> <i>Viande Française</i>	<i>Saucisse de volaille</i>	<i>Jambon de poulet + ketchup</i>	<i>Salade iceberg</i>
<i>Pommes de terre</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Riz</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Lentilles</i> <i>Brocolis</i>	<i>Trio carottes, navets, pommes de terre</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>
<i>Petit moulé ail & fines herbes</i>		<i>Saint Paulin</i>	<i>Carré de l'Est BIO</i> 	
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Fruit de saison</i>	

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
<i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Compote pomme/pêche</i>	<i>Pain + Beurre</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + confiture</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Pain au chocolat</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Purée pomme</i>	<i>Pain de mie</i> <i>Fromage</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 23/9/24	MARDI 24/9/24	MERCREDI 25/9/24	JEUDI 26/9/24	VENDREDI 27/9/24
Tomates vinaigrette		Pomelos		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge 	Sauté de bœuf sauce paprika Race à viande 	Loubia (haricots blancs, tomates, carottes, poivrons, épices) 	Merguez	Filet de merlu sauce crème
Steak haché sauce moutarde Viande Française 	Escalope de dinde sauce paprika Issu de Label Rouge 	Pommes de terre	Saucisse de volaille	Filet de poisson pané & citron
Haricots verts Pommes de terre	Carottes Lentilles		Semoule BIO 	Epinards Coquillettes
Yaourt aromatisé BIO 	Coulommiers BIO 		Gouda	
	Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO 	Crêpe

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Madeleine Lait nature BIO Fruit de saison	Barre marbrée Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise	Pain + Confiture Lait nature BIO Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain de mie Fromage 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 30/9/24	MARDI 1/10/24	MERCREDI 2/10/24	JEUDI 3/10/24	VENDREDI 4/10/24
	<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i> 		<i>Salade iceberg vinaigrette</i>	
<i>Cubes de colin sauce olive</i> 	<i>Sauté de bœuf sauce ciboulette</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Sauté de dinde sauce printanière</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>Raviolis farcis BIO aux épinards</i> <i>sauce tomate</i> 	<i>Rôti de bœuf froid + ketchup</i> <i>Race à viande</i>
<i>Filet de colin sauce olive</i>	<i>Steak haché sauce ciboulette</i> <i>Viande Française</i>	<i>Rôti de veau au jus</i> <i>Viande Française</i>	*	<i>Jambon de porc</i> <i>Viande Française</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>
<i>Petits pois</i> <i>Carottes</i>	<i>Pommes de terre</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Courgettes</i> <i>Semoule</i>		<i>Purée 3 légumes</i>
<i>Tomme noire</i>		<i>Le Carré Président</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Pont l'Evêque AOP</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Dessert lacté chocolat</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 + Barre de chocolat</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Purée pomme</i>	<i>Pain de mie</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain au lait</i> <i>Petit suisse nature sucré</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Pain + Beurre</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Barre pâtisseries</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</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 7/10/24	MARDI 8/10/24	MERCREDI 9/10/24	JEUDI 10/10/24	VENDREDI 11/10/24
	Tomates vinaigrette			Concombres BIO vinaigrette
Steak haché sauce normande Viande Française	Carbonara (porc)	Rôti de porc sauce aigre douce Issu de label rouge	Tarte au fromage	Filet de lieu sauce tomate
Emincé de dinde sauce normande Bleu Blanc Cœur	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	R: Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge		Filet de poisson pané & citron
Haricots verts	Coquillettes BIO	Purée de courgettes	Carottes râpées	Riz
Blé	Petit suisse aromatisé	Pointe de Brie BIO	Yaourt nature BIO + sucre	Epinards
Edam		Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert vanille
Fruit de saison BIO				

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Croissant	Pain + Confiture	Pain + Barre de chocolat	Céréales	Pain de mie
Fromage blanc sucré	Lait nature BIO	Yaourt nature sucré	Lait nature BIO	Fromage
Purée pomme/poire BIO	Fruit de saison	Jus d'orange	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	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

Escale du goût en méditerranée

 Italie LUNDI 14/10/24	 Liban MARDI 15/10/24	MERCREDI 16/10/24	 Grèce JEUDI 17/10/24	 Espagne VENDREDI 18/10/24
Tomate mozzarella			Concombre BIO fête 	
Sauté de poulet sauce milanaise Bleu Blanc Cœur 	Falafel 	Manchons de poulet saveur barbecue Viande Française, Issu fermier 	Moussaka (aubergines, tomates, huile d'olive, bœuf)	Paëlla au poisson:
Steak haché sauce milanaise Viande Française		Nuggets de poulet	Lasagnes au saumon	Cubes de colin sauce safrané 
Penne rigate	Carottes persillées	Purée de pommes de terre	*	Filet de colin sauce safranée
Ratatouille	Boulgour	Haricots verts		Riz à paëlla
	Yaourt aromatisé BIO 	Mimolette		Brebis crème
Raisin BIO 	Moelleux au miel 	Fruit de saison BIO 	Semoule au lait	Minis beignets

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Biscuit chocolat BN Lait nature BIO Purée de pomme	Pain de mie Fromage Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Yaourt sucré Jus de pomme	Céréales Lait nature BIO Fruit de saison	Pain + confiture Yaourt à boire 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

VACANCES

LUNDI

21/10/24

Chou rouge BIO vinaigrette



Aiguillettes de poulet multicérames

Nuggets de poulet

Haricots verts

Coquillettes

Yaourt aromatisé

MARDI

22/10/24

Palet végétarien maraîcher



Brisures de chou-fleur

Bouलगour

Coulommiers BIO



Fruit de saison

MERCREDI

23/10/24

Carottes râpées BIO vinaigrette



Filet de colin sauce ciboulette



Cubes de poisson sauce ciboulette

Semoule

Navets sauce provençale

Liégeois chocolat

JEUDI

24/10/24

*Sauté de bœuf sauce goulash
Race à viande*



Sauté de poulet sauce goulash

Pommes noisettes

Courgettes

Saint Paulin

Fruit de saison BIO



VENDREDI

25/10/24

*Salade fromagère
(salade iceberg et dés d'emmental)*

*Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur*



*Steak haché au jus
Viande Française*



Pommes de terre

Ratatouille

Ile flottante

GOÛTER Maternelle

*Pain de mie
Fromage
Fruit de saison*

GOÛTER Maternelle

*Céréales
Lait nature BIO
Purée pomme/banane*

GOÛTER Pour tous

*Pain + Beurre
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison*

GOÛTER Maternelle

*Pain + confiture
Yaourt nature sucré
Jus d'orange*

GOÛTER Maternelle

*Madeleine
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

VACANCES



LUNDI 28/10/24	MARDI 29/10/24	MERCREDI 30/10/24	JEUDI 31/10/24	VENDREDI 1/11/24
Cuisse de poulet sauce tomate <i>Issu de label rouge</i>	Sauté de bœuf BIO sauce potiron	Brevage du vampire <i>(velouté de tomate)</i>	Salade iceberg vinaigrette	
 Sauté de dinde sauce tomate <i>Bleu Blanc Cœur</i>	 Steak haché sauce potiron <i>Viande Française</i>	 Filet de poisson pané & citron	 Pavé pois blé sauce aux oignons	TOUSSAINT
 Riz Epinards Camembert	Printanière de légumes <i>(petits pois, pommes de terre, haricot vert, carotte, oignon)</i>	Dos de colin meunière	Purée de citrouille <i>(potiron)</i>	
Mousse au chocolat au lait	Mimolette	Torti Brocolis	Petit suisse aromatisé BIO	
	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		

GOÛTER Maternelle

Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER Maternelle

Pain + Confiture
Petit suisse sucré
Purée de pomme

GOÛTER Pour tous

Barre pâtissière
Yaourt nature sucré
Jus de pomme

GOÛTER Maternelle

Pain + barre de chocolat
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER Maternelle



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