



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
4/9/23	5/9/23	6/9/23	7/9/23	8/9/23
Carottes râpées BIO vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et vinaigrette	Concombres vinaigrette	
Lasagnes bolognaise (bœuf) Viande française  Lasagnes saumon	Cordon bleu de volaille  Viande Française Croque fromage végétarien	Sauté de bœuf BIO  sauce marengo Filet de merlu sauce marengo 	Omelette BIO  	Dos de colin meunière  + citron Nuggets de poisson + citron
*	Pommes de terre Courgettes béchamel	Brunoise de légumes Boulgour Petit suisse aromatisé	Purée de carottes Yaourt aromatisé BIO  LOCAL 	Ratatouille Riz Camembert BIO  à la coupe Melon
Purée de pomme	Fruit de saison BIO 			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain + Confiture Lait nature BIO (litre)  Purée de pomme	Madeleine Yaourt nature + sucre Jus d'orange (litre)	Pain Petit moulu Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme (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

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

Végétarien

LUNDI

11/9/23

Tomates vinaigrette

Couscous végétarien
(légumes couscous, pois chiches,
raisins)



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



LOCAL



MARDI

12/9/23

Salade de pommes de terre

Sauté de bœuf BIO
sauce barbecue



Epinards béchamel

Blé

Fruit de saison BIO



MERCREDI

13/9/23

Pastèque

Cuisse de poulet sauce milanaise
Bleu Blanc Cœur
Poulet rôti
Bleu Blanc Cœur



Printanière de légumes
(petits pois, pommes de terre,
haricot vert, carotte, oignon)

Crème dessert chocolat

JEUDI

14/9/23

Filet de lieu
sauce ciboulette



Riz

Carottes

Pointe de Brie BIO



à la coupe

Fruit de saison BIO



VENDREDI

15/9/23

Salade fromagère (salade iceberg
et dés d'emmental)

Paupiette de veau sauce forestière
Paupiette de saumon sauce
forestière

Haricots verts

Pâtes + Fromage râpé

Tarte normande aux pommes

GOÛTER

Pain
Carré Président
Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Fromage blanc nature + sucre
Jus d'orange (litre)

GOÛTER

Croissant (boulangerie)
lait (litre)
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + beurre
Yaourt nature + sucre
Jus de pomme (litre)

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Lait nature (litre)
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

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/9/23	19/9/23	20/9/23	21/9/23	22/9/23
Salade de haricots verts	Œuf dur mayonnaise		Concombres BIO vinaigrette	Crêpe au fromage
Filet de colin sauce citron	Pizza au fromage	Merguez (bœuf/mouton)	Rôti de bœuf froid + ketchup Race à viande	Sauté de poulet sauce tomate Bleu blanc cœur
Coquillettes (75%) et fromage râpé Salsifis (25%)	Salade iceberg	Saucisse de volaille	Steak haché de boeuf au jus	
	Petit suisse aromatisé BIO	Lentilles	Purée de pommes de terre	Ratatouille
		Carottes		Riz
Fruit de saison BIO		Saint Paulin BIO à la coupe	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO
		Misster Freeze		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette bretonne	Pain + Barre de chocolat	Pain	Pain au chocolat (boulanger)	Petits-beurre
Yaourt nature + sucre	Lait nature BIO (litre)	Vache Picon	lait (litre)	Petit suisse + sucre
Jus d'orange (litre)	Fruit de saison	Jus de pomme (litre)	Fruit de saison	Compote 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

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire



LUNDI 25/9/23	MARDI 26/9/23	MERCREDI 27/9/23	Végétarien JEUDI 28/9/23	VENDREDI 29/9/23
Tomates BIO vinaigrette 	Toast au fromage (pain de mie et bûchette mi-chèvre)	Concombre vinaigrette		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Rôti de porc sauce moutarde R: Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge	Sauté de bœuf BIO sauce paprika Filet de hoki sauce paprika	Cuisse de poulet au jus Croque fromage végétarien	Omelette et sauce curry à part	Filet de merlu sauce crème
Haricots verts Pommes de terre	Carottes Torti	Riz BIO Petits pois	Semoule BIO Légumes couscous	Epinards béchamel Purée de pomme de terre
Yaourt aromatisé BIO			Pont l'Evêque AOP LOCAL	
	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Fruit de saison	Moelleux à la vanille
GOÛTER Pain Petit moulé Fruit de saison	GOÛTER Barre marbrée (à couper) Yaourt nature + sucre Jus d'orange (litre)	GOÛTER Pain + Confiture Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Jus de pomme (litre)	GOÛTER Palet breton Lait nature (litre) 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

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison