



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

LUNDI 2/10/23	MARDI 3/10/23	MERCREDI 4/10/23	Végétarien JEUDI 5/10/23	VENDREDI 6/10/23
	<i>Chou rouge vinaigrette</i>	<i>Crêpes au fromage</i>	<i>Salade iceberg vinaigrette</i>	
<i>Paupiette de veau sauce normande</i> <i>Paupiette de saumon sauce normande</i>	<i>Filet de colin sauce crème d'épinards</i> 	<i>Sauté de dinde sauce curry</i> <i>Issu de label rouge</i>  <i>Cubes de poisson 3 céréales</i>	<i>Lasagnes provençale végétarienne</i> 	<i>Rôti de bœuf froid + ketchup</i> <i>Race à viande</i> 
<i>Trio carottes, navets, pommes de terre</i>	<i>Riz</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Courgettes béchamel</i> <i>Blé</i>	*	<i>Purée de carottes</i>
<i>Tomme noire</i>			<i>Yaourt aromatisé BIO</i>  LOCAL 	<i>Camembert BIO</i>  <i>à la coupe</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Flan chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 		<i>Fruit de saison BIO</i> 
GOÛTER <i>Pain + Barre de chocolat</i> <i>Lait nature BIO (litre)</i> <i>Purée pomme</i>	GOÛTER <i>Pain</i> <i>Vache Picon</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Pain au lait</i> <i>Petit suisse nature sucré</i> <i>Jus d'orange (litre)</i>	GOÛTER <i>Pain + Beurre</i> <i>Lait nature BIO (litre)</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Barre pâtissière (à couper)</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Compote 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 / Scolaire



Semaine des saveurs

 LUNDI 9/10/23	 Végétarien MARDI 10/10/23	 MERCREDI 11/10/23	 JEUDI 12/10/23	 VENDREDI 13/10/23
<p><i>Mais à la zoulou</i> (vinaigrette curcuma)</p>	<p><i>Mais à la zoulou</i> (vinaigrette curcuma)</p>	<p><i>Mais à la zoulou</i> (vinaigrette curcuma)</p>	<p><i>Mais à la zoulou</i> (vinaigrette curcuma)</p>	<p><i>Mais à la zoulou</i> (vinaigrette curcuma)</p>
<p>Sauté de volaille sauce chimichuri Bleu Blanc Cœur</p>	<p>Chakalaka (haricots blancs, pois chiches, poivrons, tomate)</p>	<p>Nuggets de poulet Nuggets de poisson</p>	<p>Barbecue snags (merguez bœuf/mouton) Chipolata (porc)</p>	<p>Fish & chips Poisson pané</p>
<p>Courgettes sauce salsa tuco (sauce tomate) Pommes de terre</p>	<p>Riz BIO</p>	<p>Coquillettes BIO</p>	<p>Purée de patate douce</p>	<p>Pommes de terre campagnardes</p>
<p>Yaourt nature BIO + sucre</p>		<p>Munster AOP</p>		
<p>Ananas sirop passion</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat</p>	<p>à la coupe Crème dessert caramel</p>	<p>Kiwi BIO</p>	<p>Crumble pomme/poire</p>
<p>GOÛTER</p> <p>Madeline Lait nature BIO (litre) Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain + Confiture Petit suisse nature + sucre Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain Petit Louis Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Barre marbrée (à couper) Lait nature BIO (litre) Compote pomme</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain au chocolat (Touflet) Yaourt nature + sucre Fruit de saison</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
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay / Scolaire

Végétarien					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
16/10/23	17/10/23	18/10/23	19/10/23	20/10/23	
	Betteraves vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette	Toast chèvre chaud	
Carbonade de bœuf BIO 75%	Tarte au fromage	Rôti de porc sauce aigre douce <i>Issu de label rouge</i>	Filet de merlu sauce tomate	Cubes de colin sauce olive	
Filet de colin sauce carbonade 25%	Salade iceberg	R: Rôti de dinde sauce aigre douce <i>Issu de label rouge</i>	Omelette	Steak haché de bœuf sauce olive	
Pâtes: Penne rigate	Petit suisse aromatisé BIO	Purée de courgettes	Riz	Carottes	
Haricots verts		Edam	Epinards béchamel	Pâtes	
Carré de l'Est BIO		Fruit de saison BIO	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO	
à la coupe					
Fruit de saison					
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Petits-beurre	Pain	Pain + Confiture	Croissant (Toufflet)	Pain + Barre de chocolat	
Fromage blanc sucré	Carré Président	Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Lait nature (litre)	
Jus d'orange (litre)	Fruit de saison	Jus de pomme (litre)	Fruit de saison	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

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/10/23	24/10/23	25/10/23	26/10/23	27/10/23
Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées BIO vinaigrette		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Filet de colin sauce ciboulette 	Palet végétarien maraîcher 	Normandin de veau sauce oignon	Rôti de bœuf froid + ketchup 75% Race à viande 	Cordon bleu de volaille Viande française
Omelette au fromage		Steak haché de bœuf sauce oignon 	Filet de merlu sauce citron 25% 	Croque fromage végétarien
Semoule BIO 	Brisures de chou-fleur	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Ratatouille
Yaourt aromatisé BIO LOCAL	Coulommiers BIO à la coupe 	Coquillettes	Saint Paulin BIO à la coupe 	Riz
	Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO 	Moelleux à la fleur d'oranger
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette bretonne	Croissant (Touflet)	Pain	Barre marbrée (à couper)	Madeline
Lait nature BIO (litre)	Fromage blanc nature + sucre	Vache Picon	Yaourt nature sucré	Lait nature (litre)
Fruit de saison	Jus de pomme (litre)	Fruit de saison	Jus d'orange (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

