



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7/7/25	8/7/25	9/7/25	10/7/25	11/7/25
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 		<i>Pastèque BIO</i> 	
<i>Rôti de dinde sauce marengo</i> <i>Issu de label rouge</i>  	<i>Lasagne bolognaise</i>	<i>Lentilles à l'indienne</i>	<i>Rôti de bœuf froid & ketchup</i> <i>Race à viande</i> 	<i>Dos de colin meunière</i> 
<i>Cuisse de poulet sauce marengo</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Lasagne au saumon</i>		<i>Jambon (porc)</i> <i>Bleu Blanc Cœur, Viande Française</i>  	<i>Pépites de colin aux 3 céréales</i> 
<i>Courgettes BIO à la provençale</i> 	*	<i>Riz</i>	<i>Purée de pomme de terre</i>	<i>Haricots verts</i>
<i>Pommes de terre</i>		<i>Edam</i>	<i>Carottes</i>	<i>Blé</i>
<i>Chanteneige</i>			<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Carré de l'Est</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Glace</i>		<i>Fruit de saison BIO</i> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain + Barre de chocolat</i>	<i>Pain + Confiture</i>	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Pain de mie</i>	<i>Pain au lait</i>
<i>Lait nature BIO</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>
<i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</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



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI 14/7/25	MARDI 15/7/25	MERCREDI 16/7/25	JEUDI 17/7/25	VENDREDI 18/7/25
Fête nationale		Carottes râpées BIO vinaigrette	Melon	Tomates & fêta
	Escalope de poulet sauce curry Issu de label rouge	Filet de merlu sauce provençale	Omelette BIO	Cuisse de poulet sauce moutarde Issu de label rouge, IGP
	Sauté de bœuf sauce curry Viande Française	Cubes de saumon sauce provençale		Steak haché sauce moutarde Viande Française
	Carottes BIO à l'ail	Coquillettes	Pommes de terre BIO	Blé BIO
	Riz	Brocolis	Ratatouille BIO	Brunoise de légumes
	Coulommiers	Yaourt aromatisé		
	Fruit de saison BIO		Dessert lacté vanille nappé caramel	Moelleux au citron

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre pâtissière Fromage blanc nature + sucre Purée pomme/banane	Pain +beurre Lait nature BIO Fruit de saison	Croissant Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat 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



Indication Géographique Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay



LUNDI 21/7/25	MARDI 22/7/25	MERCREDI 23/7/25	JEUDI 24/7/25	VENDREDI 25/7/25
	Tomates BIO 		Pastèque BIO 	
Sauté de bœuf BIO sauce orientale 	Chipolata	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur	Escalope de dinde sauce crème Issu de label rouge 	Filet de lieu sauce provençale
Cuisse de poulet sauce orientale Viande Française 	Saucisse de volaille	Jambon de poulet	Steak haché sauce crème Viande Française 	Cubes de colin sauce provençale
Haricots beurre	Pommes de terre persillés	Riz BIO	Petits pois aux oignons	Penne BIO
Boulgour	Epinards	Ratatouille	Blé	Brisures de chou-fleur
Camembert	Petit suisse aromatisé	Saint Paulin		Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison		Mister Freeze	Crème dessert caramel	Donuts chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + beurre	Pain de mie	Galette Saint Michel	Pain + confiture	Pain au lait
Lait nature BIO	Fromage	Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Lait nature BIO
Compote pomme/pêche	Fruit de saison	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 28/7/25	MARDI 29/7/25	MERCREDI 30/7/25	JEUDI 31/7/25	VENDREDI 1/8/25
Tomates		Melon		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Cuisse de poulet sauce milanaise Issu de label rouge, IGP   	Rôti de porc sauce paprika Issu de label rouge  	Steak haché BIO sauce aux oignons  	Filet de cabillaud sauce cubaine 	Arancini (Boulettes de riz, tomate, mozzarella)
Escalope de poulet sauce milanaise Issu de Label rouge  	Rôti de dinde sauce paprika Issu de label rouge  	Sauté de bœuf sauce aux oignons Viande Française 	Cubes de colin sauce cubaine 	Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)
Carottes	Haricots plats	Semoule BIO 	Torti BIO 	
Pommes de terre	Blé	Ratatouille	Brocolis persillade	
Yaourt aromatisé BIO 	Pointe de Brie		Tomme noire	
	Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau à la vanille 
GOÛTER Carré pomme Lait nature BIO Fruit de saison	GOÛTER Pain + barre de chocolat Fromage blanc nature + sucre Compote pomme/fraise	GOÛTER Pain de mie Fromage Fruit de saison	GOÛTER Pain + Confiture Yaourt sucré Purée de pomme	GOÛTER Croissant 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	 Indication géographique Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI 4/8/25	MARDI 5/8/25	MERCREDI 6/8/25	JEUDI 7/8/25	VENDREDI 8/8/25
	Tomates vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette	
Hot dog (pain hot dog, saucisse de volaille, ketchup)	Sauté de dinde sauce moutarde Issu de label rouge	Filet de colin sauce basilic	Omelette BIO	Dos de colin pané
Merguez de volaille	Sauté de bœuf sauce moutarde Viande Française	Cubes de colin sauce basilic		Pépites de colin aux 3 céréales
Frites	Carottes BIO à la ciboulette	Pennes BIO	Haricots verts à l'ail	Brisures de choux-fleurs BIO béchamel
Edam	Pommes de terre	Légumes du couscous	Riz	Boulgour
Fruit de saison BIO		Emmental	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
	Dessert lacté chocolat	Glace		Pastèque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Pain au chocolat	Pain + confiture	Pain de mie	Galette St Michel
Fromage blanc nature + sucre	Yaourt sucré	Lait nature BIO	Fromage	Lait nature BIO
Jus de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	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

LUNDI 18/8/25	MARDI 19/8/25	MERCREDI 20/8/25	JEUDI 21/8/25	VENDREDI 22/8/25
		Tomates BIO vinaigrette	Concombres bulgare	
Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur	Rôti de dinde sauce aux olives Issu de label rouge	Sauté de bœuf BIO sauce moutarde	Escalope de poulet au jus aux herbes Issu de label rouge	Filet de lieu sauce citron
Jambon de poulet	Cuisse de poulet sauce aux olives Viande Française	Rôti de bœuf froid Viande Française	Steak haché au jus Viande Française	Cubes de colin sauce citron
Pommes de terre BIO	Carottes	Petits pois à l'ail	Brocolis BIO béchamel	Boulgour BIO
Hricots verts	Boulgour	Riz	Torti	Epinards
Gouda	Camembert	Petit suisse aromatisé		Tartare
Mister Freeze	Fruit de saison		Liégeois chocolat	Melon BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture	Madeleine	Pain de mie	Croissant	Pain + beurre
Lait nature BIO	Petit suisse aromatisé	Fromage	Yaourt nature + sucre	Lait nature BIO
Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	Fruit de saison	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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/8/25	26/8/25	27/8/25	28/8/25	29/8/25
Tomates vinaigrette		Pastèque BIO		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Bolognaise de bœuf BIO (70%)	Filet de colin sauce aux 4 épices	Rôti de porc froid Issu de label rouge	Emincé végétal sauce curry	Cuisse de poulet sauce provençale Issu de label rouge, IGP
Bolognaise au thon (30%)	Cubes de saumon sauce 4 épices	Rôti de dinde froid Issu de label rouge		Sauté de bœuf sauce provençale Viande Française
Coquillettes BIO & fromage râpé	Riz	Ratatouille BIO	Blé	Haricots beurre BIO au persil
Yaourt aromatisé	Piperade	Pommes de terre BIO	Carottes	Semoule
	Tomme noire		Yaourt nature + sucre	
	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Gâteau à la vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St Michel	Pain + Confiture	Pain au lait	Pain + barre de chocolat	Pain de mie
Lait nature BIO	Fromage blanc nature + sucre	Yaourt sucré	Lait nature BIO	Fromage
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	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	Indication Géographique Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				