



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy- Villacoublay

LUNDI 3/11/25	MARDI 4/11/25	MERCREDI 5/11/25	JEUDI 6/11/25	VENDREDI 7/11/25
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 		<i>Concombres bulgare</i>	
<i>Rôti de porc sauce aigre douce Issu de label rouge</i>  	<i>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</i>  	<i>Wings de poulet saveur barbecue Issu Fermier</i> 	<i>Bolognaise aux lentilles</i>	<i>Filet de merlu sauce ciboulette</i> 
<i>Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge</i>  	<i>Sauté de dinde sauce aux oignons Viande Française</i> 	<i>Merguez</i>		<i>Dos de colin meunière</i> 
<i>Haricots verts</i>	<i>Pommes de terre</i>	<i>Semoule BIO</i> 	<i>Penne rigate BIO</i> 	<i>Epinards béchamel</i>
<i>Boulgour</i>	<i>Brisures de choux-fleurs persillées</i>	<i>Légumes du couscous</i>	<i>& fromage râpé</i>	<i>Riz</i>
<i>Edam</i>		<i>Petit moulé nature</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Pointe de Brie</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison BIO</i> 
GOÛTER maternelle <i>Pain de mie</i> <i>Fromage</i> <i>Compote pomme/abricot</i>	GOÛTER maternelle <i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER pour tous <i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Jus de pomme</i>	GOÛTER maternelle <i>Madeleine</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER maternelle <i>Pain au lait</i> <i>Petit suisse sucré</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 10/11/25	MARDI 11/11/25	MERCREDI 12/11/25	JEUDI 13/11/25	VENDREDI 14/11/25
		<i>Céleri BIO rémoulade</i> 	<i>Potage poireaux, pommes de terre</i> 	<i>Salade fromagère</i> <i>(salade et dés d'emmental)</i>
<i>Croquettes Mac & cheese</i> <i>(croquettes panées, coquillettes et fromage)</i>	<i>Armistice</i>	<i>Emincé de bœuf sauce paprika</i> <i>Viande Française</i>  <i>Sauté de dinde sauce paprika</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Beaufilet de colin poêlé</i>  <i>Filet de cabillaud sauce nantua</i> 	<i>Cuisse de poulet au jus</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>   <i>Steak haché BIO au jus</i>  
<i>Haricots plats à l'ail & au persil</i>		<i>Petits pois</i> <i>Pommes de terre</i>	<i>Riz</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Carottes persillées</i> <i>Farfalles</i>
<i>Pont l'Evêque AOP</i> 			<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> 	
<i>Fruit de saison BIO</i> 		<i>Dessert lacté chocolat</i>		<i>Crêpe + confiture</i>
GOÛTER maternelle <i>Barre marbrée</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Purée pomme/banane</i>	GOÛTER maternelle	GOÛTER pour tous <i>Pain + confiture</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER maternelle <i>Pain au chocolat</i> <i>Fromage blanc aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER maternelle <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 17/11/25	MARDI 18/11/25	MERCREDI 19/11/25	JEUDI 20/11/25	VENDREDI 21/11/25
	Pomelos		Concombres vinaigrette	
Sauté de bœuf BIO sauce marengo  	Rôti de porc sauce diable Issu de label rouge  	Poulet façon aiguillettes crusty	Omelette BIO 	Filet de lieu sauce citron 
Escalope de poulet sauce marengo Issu de label rouge 	Rôti de dinde sauce diable Issu de label rouge  	Wings de poulet saveur barbecue Issu Fermier 		Cubes de colin sauce citron 
Boulgour Macédoine de légumes	Lentilles Carottes	Purée de potiron et pommes de terre	Brocolis béchamel Macaroni	Epinards Blé
Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO 	Saint Paulin		Petit Louis
Fruit de saison		Fruit de saison BIO 	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO 
GOÛTER maternelle Pain + confiture Lait nature BIO Purée pomme/banane	GOÛTER maternelle Pain de mie Fromage Fruit de saison	GOÛTER pour tous Barre pâtissière Yaourt nature + sucre Jus de pomme	GOÛTER maternelle Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé Fruit de saison	GOÛTER maternelle Galette bretonne Lait nature BIO Compote pomme/fraise

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 24/11/25	MARDI 25/11/25	MERCREDI 26/11/25	JEUDI 27/11/25	VENDREDI 28/11/25
Chou rouge BIO à la grenadine 		Carottes râpées vinaigrette	Potage dubarry (chou-fleur) 	
Sauté de poulet sauce miel & abricot Bleu Blanc Cœur  	Filet de colin sauce provençale 	Merguez	Pizza 3 fromages (emmental, mozzarella, cantal AOP)	Emincé de bœuf sauce chasseur Viande Française 
Sauté de bœuf sauce miel & abricot Viande française 	Cubes de colin sauce provençale 	Chipolata	Pizza fromage et jambon de dinde	Steak haché BIO sauce chasseur  
Petits pois aux oignons grelots Riz	Pommes de terre Ratatouille Camembert	Semoule BIO  Légumes du couscous Petit suisse aromatisé	Salade batavia	Pommes noisettes Carottes Gouda
Beignet fourré chocolat noisette	Fruit de saison BIO 		Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 
GOÛTER maternelle Gâteau Pompon Lait nature BIO Fruit de saison	GOÛTER maternelle Pain + confiture Yaourt aromatisé Purée pomme/banane	GOÛTER pour tous Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison	GOÛTER maternelle Céréales Lait nature BIO Fruit de saison	GOÛTER maternelle Pain + beurre Petit suisse sucré 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				