



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy- Villacoublay



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1/12/25	2/12/25	3/12/25	4/12/25	5/12/25
Carottes râpées vinaigrette	Salade coleslaw			Concombres bulgares
Tortelloni BIO provençale sauce crème & fromage râpé	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue  	Filet de poisson pané 	Rôti de porc sauce aux pommes Issu de label rouge  	Saucisse de volaille
	Cuisse de poulet sauce barbecue Viande Française 	Cubes de colin sauce tomate 	Rôti de dinde sauce aux pommes Issu de label rouge  	Steak haché BIO sauce 4 épices  
*	Pommes de terre Haricots verts	Riz BIO Carottes persillées Pont l'Evêque AOP 	Coquillettes BIO Brunoise de légumes Pointe de Brie	Epinards béchamel Blé
Compote pomme/fraise	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Meolleux au speculoos 
GOÛTER maternelle	GOÛTER maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER maternelle	GOÛTER maternelle
Biscuit chocolat BN Lait nature BIO Fruit de saison	Pain de mie Fromage Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain + barre de chocolat Fromage blanc sucré Compote pomme/pêche	Pain + confiture 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/12/25	9/12/25	10/12/25	11/12/25	12/12/25
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Céleri BIO rémoulade 	Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûtons)	Potage dubarry, vache qui rit (chou-fleur) 
Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française 	Cordon végétal tomate	Beaufilet de colin poêlé 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur  	Lasagnes bolognaise
Sauté de bœuf sauce goulash Viande Française 		Nuggets de poisson 	Steak haché BIO au jus  	Lasagnes au saumon
Pommes de terre persillées Ratatouille	Patate douce aux épices colombo Carottes	Haricots beurre Riz	Purée de pommes de terre Courgettes	*
Petit suisse aromatisé	Emmental			
	Fruit de saison BIO 	Dessert lacté chocolat	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO 
GOÛTER maternelle	GOÛTER maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER maternelle	GOÛTER maternelle
Pain + confiture Lait nature BIO Fruit de saison	Pain + beurre Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Moelleux fourré fraise Lait nature BIO Fruit de saison	Croissant Petit suisse sucré Fruit de saison	Pain de mie Fromage Jus 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

Repas de Noël

LUNDI 15/12/25	MARDI 16/12/25	MERCREDI 17/12/25	18/12/25	VENDREDI 19/12/25
		Duo de chou vinaigrette		
Saucisse fumée	Escalope de poulet sauce espelette Issu de label rouge	Bolognaise de bœuf Viande Française		Filet de lieu sauce crème de potiron
Saucisse de volaille	Rôti de porc sauce espelette Issu de label rouge	Steak haché BIO sauce tomate		Cubes de colin sauce crème de potiron
Lentilles	Brocolis	Coquillettes BIO & fromage râpé		Riz
Carottes	Pommes de terre	Haricots verts		Ratatouille
Coulommiers BIO	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé		Edam
Fruit de saison	Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO

GOÛTER maternelle

Pain + barre de chocolat
Yaourt sucré
Jus d'orange

GOÛTER maternelle

Galettes St Michel
Lait nature BIO
Purée de pomme

GOÛTER pour tous

Pain + confiture
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER maternelle

Gâteau Pompon
Petit suisse sucré
Fruit de saison

GOÛTER maternelle

Pain au lait
Yaourt à boire
Compote gourde

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 22/12/25	MARDI 23/12/25	MERCREDI 24/12/25	JEUDI 25/12/25	VENDREDI 26/12/25
		Potage tomate 		Concombre BIO vinaigrette 
Filet de colin sauce safrané 	Jambon de porc Viande française, Bleu Blanc Cœur  	Omelette BIO 	NOEL	Poulet façon aiguillette crusty
Cubes de saumon sauce safrané 	Jambon de poulet			Nuggets de volaille
Blé Haricots verts	Pâtes Courgettes persillées	Frites Carottes		Purée 3 légumes (pomme de terre, haricot vert, carotte, chou fleur)
Petit suisse aromatisé BIO 	Camembert BIO 	Yaourt nature BIO + sucre 		
Fruit de saison	Fruit de saison			Dessert lacté vanille nappé caramel
GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Lait nature BIO Compote pomme/fraise	GOÛTER Pain + confiture Fromage blanc sucré Compote pomme/abricot	GOÛTER Pain de mie Fromage Fruit de saison	GOÛTER	GOÛTER Barre marbrée 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/12/25	30/12/25	31/12/25	1/1/26	2/1/26
Salade coleslaw		Salade fromagère (salade et dés d'emmental)		Potage courgettes, vache qui rit
Sauté de bœuf sauce champignons Race à viande	Filet de lieu sauce crème	Croque fromage végétarien	NOUVEL AN	Steak haché au jus Viande Française
Cuisse de poulet sauce champignon Viande Française	Cubes de merlu sauce crème			Escalope de poulet au jus Issu de label rouge
Torti BIO	Pommes de terre	Petits pois		Purée de carottes et pommes de terre
Haricots beurre	Ratatouille			Yaourt aromatisé BIO
	Edam			
Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature sucré Jus de pomme	Madeleine Lait nature BIO Fruit de saison		Pain au lait Lait nature BIO 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