



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Vélizy Villacoublay

LUNDI 29/9/25	MARDI 30/9/25	MERCREDI 1/10/25	JEUDI 2/10/25	VENDREDI 3/10/25
	<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i> 		<i>Salade vinaigrette</i>	
<i>Cubes de colin sauce oseille</i> 	<i>Sauté de bœuf sauce ciboulette</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Sauté de dinde sauce printanière</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>Raviolis farcis BIO aux épinards</i> <i>sauce tomate</i> 	<i>Hachis parmentier (bœuf)</i> <i>Viande Française</i> 
<i>Cubes de saumon sauce oseille</i> 	<i>Cuisse de poulet au jus</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i> 	<i>Rôti de porc sauce printanière</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>&amp; fromage râpé</i>	<i>Brandade de poisson</i> 
<i>Petits pois - carottes</i>	<i>Pommes de terre</i>	<i>Courgettes</i>	*	*
<i>Riz</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Semoule</i>		<i>Pont l'Evêque AOP</i> 
<i>Tomme noire</i>		<i>Le Carré Président</i>		<i>Fruit de saison BIO</i> 
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Purée pomme/banane</i>	

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
<i>Pain + Barre de chocolat</i>	<i>Pain de mie</i>	<i>Pain au lait</i>	<i>Pain + Beurre</i>	<i>Barre pâtissière</i>
<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage</i>	<i>Petit suisse nature sucré</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>
<i>Purée pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit de saison</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 6/10/25	MARDI 7/10/25	MERCREDI 8/10/25	JEUDI 9/10/25	VENDREDI 10/10/25
	Tomates vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette	Concombres BIO  & féta
Jambon de poulet	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons  	Rôti de porc sauce aigre douce Issu de label rouge  	Tarte au fromage	Filet de lieu sauce tomate 
Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur  	Sauté de veau sauce aux oignons 	Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge  		Cubes de colin sauc tomate 
Haricots verts	Coquillettes BIO 	Purée de courgettes et pommes de terre	Salade	Riz
Blé	Carottes	Pointe de Brie BIO 		Epinards
Edam	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Purée de pomme BIO 	Moelleux à la fleur d'oranger 
Fruit de saison BIO 				

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Croissant	Pain + Confiture	Pain + barre de chocolat	Céréales	Pain de mie
Fromage blanc sucré	Lait nature BIO	Yaourt nature sucré	Lait nature BIO	Fromage
Purée pomme/poire BIO	Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	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

Semaine des saveurs

Scolarest  
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ



LUNDI 13/10/25	MARDI 14/10/25	MERCREDI 15/10/25	JEUDI 16/10/25	VENDREDI 17/10/25
Tomates vinaigrette			Salade des îles <i>(avocats, concombres et surimi)</i>	
Sauté de poulet sauce macouba * <i>(poulet LR, tomates, bouillon de légumes, crème, ananas, curry, poivre)</i>	Cabillaud sauce martiniquaise <i>(tomates, oignons, bouillon de légumes, romarin, citron)</i>	Samoussa aux légumes 	Saucisse façon rougail (porc) <i>(porc UE, sauce tomate, oignons, bouillon de légumes, saucisse fumée tranchée, crème, curry, citronnelle, coco)</i>	Accras de poisson
Cuisse de poulet au jus	Cubes de colin sauce martiniquaise		Sauté de bœuf sauce tomate Viande Française	Croquettes Mac&cheese
Poêlée de légumes et banane plantain <i>(haricots plats, petits pois, carottes, banane plantain)</i>	Lentilles à la créole <i>(curry, poivre)</i>	Duo carottes, pommes de terres aux épices douces <i>(curry, gingembre)</i>	Riz BIO 	Purée de patate douce
	Camembert BIO 	Petit moulé nature 		Yaourt nature sucré
Tarte noix de coco 	Ananas au sirop 	Crème dessert chocolat	Banane 	Cubes de mangue
<b>GOÛTER Maternelle</b> Biscuit chocolat BN Lait nature BIO Fruit de saison	<b>GOÛTER Maternelle</b> Barre pâtissière Petit suisse aromatisé Fruit de saison	<b>GOÛTER Pour tous</b> Pain + Barre de chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	<b>GOÛTER Maternelle</b> Croissant Fromage blanc aromatisé Purée de pomme	<b>GOÛTER Maternelle</b> Pain + Confiture 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

\* Macouba: commune française située dans le département de la Martinique



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Vélizy Villacoublay

### VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/10/25	21/10/25	22/10/25	23/10/25	24/10/25
<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i>		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>		<i>Salade fromagère (salade et dés d'emmental)</i>
<i>Poulet façon aiguillette multicérale</i>	<i>Merguez (bœuf/mouton)</i>	<i>Filet de colin sauce ciboulette</i>	<i>Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française</i>	<i>Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur</i>
<i>Nuggets de poulet</i>	<i>Cuisse de poulet Viande Française</i>	<i>Dos de colin pané</i>	<i>Escalope de poulet sauce goulash Issu de label rouge</i>	<i>Steak haché au jus Viande Française</i>
<i>Haricots verts</i>	<i>Semoule BIO</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Pommes noisettes &amp; ketchup</i>	<i>Pommes de terre</i>
<i>Semoule</i>	<i>Légumes du couscous</i>	<i>Navets sauce provençale</i>	<i>Courgettes</i>	<i>Ratatouille</i>
<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Coulommiers</i>		<i>Saint Paulin</i>	
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Beignet au chocolat-noisette</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Céréales</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain + Beurre</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Pain de mie</i>
<i>Lait nature BIO</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Fromage</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Purée pomme/banane</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Purée de pomme</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

VACANCES



**LUNDI**

27/10/25

 **Filet de lieu sauce tomate**  


**Cubes de saumon sauce tomate**  


 **Riz BIO**   
**Epinards**

**Camembert**

**Mousse au chocolat au lait**

**MARDI**

28/10/25

 **Sauté de bœuf BIO sauce potiron**  
 

**Sauté de dinde sauce potiron**  
**Viande française**  


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

**Mimolette**

**Fruit de saison**

**MERCREDI**

29/10/25

**Brevage du vampire**  
(velouté de tomate)  


**Filet de poisson pané**  


**Dos de colin meunière**  


 **Torti BIO**   
& fromage râpé

**Brocolis**

**Fruit de saison BIO**  


**JEUDI**

30/10/25

**Salade & croûtons**

**Cordon végétal**

**Purée de citrouille**  
(potiron et pommes de terre)  


**Petit suisse aromatisé BIO**  


**VENDREDI**

31/10/25

**Chou blanc vinaigrette**

**Emincé de poulet sauce provençale**  
Issu de Label Rouge  


**Steak haché sauce provençale**  
Viande Française  


**Carottes**

**Blé**

**Pêches au sirop**

**GOÛTER**

Pain au lait  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

**GOÛTER**

Pain + Confiture  
Lait nature BIO  
Purée de pomme

**GOÛTER**

Barre pâtissière  
Yaourt nature sucré  
Jus de pomme

**GOÛTER**

Pain + barre de chocolat  
Lait nature BIO  
Fruit de saison

**GOÛTER**

Galettes St Michel  
Petit suisse sucré  
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