



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



LUNDI 5/1/26	MARDI 6/1/26	MERCREDI 7/1/26	JEUDI 8/1/26	VENDREDI 9/1/26
	Salade coleslaw BIO 		Carottes râpées vinaigrette	Potage dubarry, vache qui rit
Ravioli de bœuf & fromage râpé	Rôti de porc à la diable Issu de label rouge 	Filet de colin sauce milanaise 	Omelette BIO 	Steak haché BIO sauce moutarde
Ravioli de légumes & fromage râpé	Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge 	Cubes de saumon sauce milanaise 		Cuisse de poulet sauce moutarde Viande Française
*	Riz	Boulgour	Torti	Purée de potiron (potiron et pommes de terre)
Yaourt aromatisé	Haricots verts	Ratatouille	Salsifis	
Fruit de saison BIO 	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 	Galette des rois GALETTE des ROIS	Fruit de saison
GOÛTER Maternelle Galette St Michel Lait nature BIO Purée pomme/banane	GOÛTER Maternelle Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER pour tous Pain + confiture Fromage blanc nature sucré Jus de pomme	GOÛTER Maternelle Pain de mie Fromage Fruit de saison	GOÛTER Maternelle Biscuit noix de coco 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



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
12/1/26	13/1/26	14/1/26	15/1/26	16/1/26
Céleri BIO rémoulade		Concombres BIO bulgare	Potage potiron, vache qui rit	
Aiguillettes de poulet crusty	Rôti de porc à la diable Issu de label rouge	Rôti de porc sauce charcutière Issu de label rouge	Lasagnes bolognaise	Dos de colin meunière
Saucisse de volaille	Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge	Rôti de dinde sauce charcutière Issu de label rouge	Lasagnes aux légumes du soleil BIO	Nuggets de poisson
Courgettes sauce provençale	Riz BIO	Purée de pommes de terre	*	Petits pois-carottes
Blé	Brocolis	Carottes		Pommes de terre persillées
Fromage blanc nature + confiture	Cantal AOP			Carré de l'Est BIO
	Fruit de saison	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO	Gâteau marbré
GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Galette bretonne	Pain au chocolat	Pain + confiture	Brownie	Pain + beurre
Lait nature BIO	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature + sucre	Lait nature BIO	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	Compote pomme/fraise	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



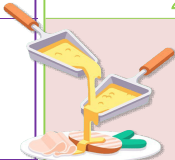












LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI 19/1/26	MARDI 20/1/26	MERCREDI 21/1/26	JEUDI 22/1/26	VENDREDI 23/1/26
	Carottes râpées vinaigrette			Salade fromagère (salade batavia, emmental)
Chili végétarien	Rôti de porc à la diable Issu de label rouge  	Filet de hoki sauce échalotes 	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur  	Rôti de bœuf + sauce à part Viande Française 
	Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge 		Jambon de poulet	Steak haché sauce napolitaine Viande Française 
Riz BIO 	Lentilles	Brisures de chou-fleur persillade	Pommes de terre vapeur	Blé
Coulommiers BIO 	Haricots verts	Penne	Fromage à raclette 	Ratatouille
Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO 	Saint Paulin	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Liégeois chocolat
GOÛTER Maternelle Pain + confiture Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	GOÛTER Maternelle Pain + barre de chocolat Lait nature BIO Fruit de saison	GOÛTER pour tous Barre pâtissière Yaourt nature + sucre Compote pomme/abricot	GOÛTER Maternelle Céréales Lait nature BIO Fruit de saison	GOÛTER Maternelle Pain de mie Fromage 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 26/1/26	MARDI 27/1/26	MERCREDI 28/1/26	JEUDI 29/1/26	VENDREDI 30/1/26
Pâté de volaille coupelle		Potage butternut BIO  	Salade batavia & fêta	
Bolognaise de bœuf BIO Viande Française  	Rôti de porc à la diable Issu de label rouge  	Brandade de poisson 	Arancini  (boulette de riz, tomate, et mozzarella panée)	Aiguillettes de saumon meunière 
Bolognaise de thon	Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge  	Hachis parmentier		Cubes de colin 3 céréales 
Coquillettes BIO 	Carottes	*	Brocolis	Blettes à la tomate
	Haricots blancs		Pommes noisettes	Semoule
	Camembert BIO 	Yaourt aromatisé BIO 		Gouda
Crème dessert vanille	Moelleux à la noix de coco 		Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison BIO 
GOÛTER Maternelle Pain de mie Fromage Fruit de saison	GOÛTER Maternelle Pain + confiture Petit suisse aromatisé Fruit de saison	GOÛTER pour tous Croissant Lait nature BIO Purée pomme/banane	GOÛTER Maternelle Pain + beurre Fromage blanc sucré Fruit de saison	GOÛTER Maternelle Galette St Michel Petit suisse aromatisé 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