











LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

LUNDI 4/5/26	MARDI 5/5/26	MERCREDI 6/5/26	JEUDI 7/5/26	VENDREDI 8/5/26
	<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)</i>		
<i>Filet de lieu sauce crème</i> 	<i>Palet pois blé sauce milanaise</i>	<i>Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande</i> 	<i>Nuggets de volaille</i>	
<i>Cubes de colin sauce crème</i> 	<i>Macaronis BIO</i> 	<i>Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur</i> 	<i>Poulet façon aiguillettes crusty</i>	<i>Victoire 1945</i>
<i>Pommes de terre Ratatouille</i>	<i>Epinards</i>	<i>Pommes noisettes Chou-fleur</i>	<i>Haricots verts Riz</i>	
<i>St Nectaire AOP</i> 			<i>Tartare nature</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Brownie</i>	<i>Purée pomme/banane BIO</i> 	<i>Fruit de saison</i>	

GOÛTER
*Barre marbrée
Lait nature BIO
Compote pomme/fraise*

GOÛTER
*Pain + barre de chocolat
Yaourt nature + sucre
Fruit de saison*

GOÛTER
*Pain + confiture
Yaourt aromatisé
Fruit de saison*

GOÛTER
*Pain au lait
Petit suisse sucré
Fruit de saison*

GOÛTER

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 11/5/26	MARDI 12/5/26	MERCREDI 13/5/26	JEUDI 14/5/26	VENDREDI 15/5/26
		Concombres BIO bulgares 		
Omelette BIO 	Sauté de bœuf BIO sauce napolitaine Viande Française  	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge  	Ascension	
	Escalope de poulet sauce napolitaine Issu de label rouge  	Steak haché BIO au jus  		
Coquillettes Petits pois Petit moulé nature	Blé Julienne de légumes Emmental	Carottes Boulgour		
Purée pomme/abricot BIO 	Fruit de saison	Crème dessert vanille		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit choco BN Lait nature BIO Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Purée pomme/banane	Pain + confiture Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison		

LEGENDE

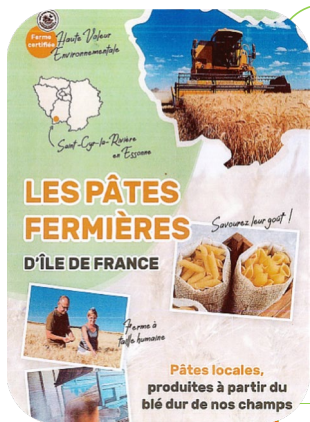
 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



LUNDI 18/5/26	MARDI 19/5/26	MERCREDI 20/5/26	JEUDI 21/5/26	VENDREDI 22/5/26
Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw BIO		Ceuf dur BIO mayonnaise	Tomates & dés d'emmental
Ravioli de légumes	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur	Filet de colin sauce oseille	Tarte tomate chèvre	Emincé de bœuf sauce barbecue Viande Française
Raviolis de bœuf	Jambon de poulet	Cubes de colin sauce oseille	NOUVEAUTÉ Salade	Emincé de poulet sauce barbecue Viande Française
Fromage à tartiner ail & fines herbes	Pâtes locales Epinards	Purée de courgettes (courgettes et pommes de terre)	Salade	Carottes BIO persillées Semoule BIO
Compote	Fromage blanc aromatisé	Saint Paulin	Yaourt vanille	Beignet pomme
Biscuit		Fruit de saison BIO		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Pain + beurre	Biscuit noix de coco	Pain de mie	Pain + barre de chocolat
Petit suisse nature + sucre	Lait nature BIO	Yaourt nature + sucre	Fromage	Lait nature BIO
Fruit de saison	Fruit de saison	Jus de pomme	Purée pomme pêche 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 25/5/26	MARDI 26/5/26	MERCREDI 27/5/26	JEUDI 28/5/26	VENDREDI 29/5/26
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 			
<i>Lundi de Pentecôte</i>	<i>Cuisse de poulet au jus</i> Bleu Blanc Cœur <i>Sauté de veau au jus</i>	<i>Sauté de boeuf BIO sauce marenço</i> Viande Française <i>Escalope de poulet sauce marenço</i> Issu de label rouge	<i>Lasagnes ricotta, chèvre, épinards</i>	<i>Filet de poisson pané</i>
	<i>Pommes de terre persillées</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Petits pois carottes</i> <i>Riz</i> <i>Gouda</i>	<i>Lasagnes bolognaise (bœuf)</i>	<i>Pépites de colin aux 3 céréales</i>
	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Purée de pommes de terre</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Bûche mi-chèvre</i>	<i>Purée de pomme BIO</i>
			<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> 	
			<i>Fruit de saison BIO</i> 	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	<i>Pain</i> <i>Emmental</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain au lait</i> <i>Lait nature</i> <i>Purée pomme/banane</i>	<i>Gâteau pompon</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Purée de pomme</i>	<i>Pain + barre de chocolat</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