



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/3/26	31/3/26	1/4/26	2/4/26	3/4/26
Carottes râpées BIO vinaigrette 	Chou blanc vinaigrette		Salade batavia	
Cuisse de poulet sauce provençale Bleu Blanc Cœur Sauté de bœuf sauce provençale Viande Française 	Lasagnes bolognaise (bœuf)	Merguez (volaille)	Emincé de boeuf sauce échalote Viande Française 	Filet de lieu sauce ciboulette
Sauté de bœuf sauce provençale Viande Française 	Lasagnes aux légumes du soleil BIO 	Chipolata (porc)	Steak haché BIO sauce échalote Viande Française 	Cubes de colin sauce ciboulette
Pommes de terre	*	Semoule	Lentilles	Boulgour BIO
Haricots verts		Légumes couscous	Carottes	Epinards
		Bûche mi-chèvre		Cantal AOP
Pêches au sirop	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO 	Ile flottante	Fruit de saison BIO

GOÛTER
Pain de mie
Fromage
Fruit de saison

GOÛTER
Pain + confiture
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER
Pain au chocolat
Petit suisse aromatisé
Compote pomme/abricot

GOÛTER
Pain + barre de chocolat
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER
Galette St Michel
Fromage blanc nature + sucre
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



LUNDI 6/4/26	MARDI 7/4/26	MERCREDI 8/4/26	JEUDI 9/4/26	VENDREDI 10/4/26
<p>LES PÂTES FERMIERES D'ÎLE DE FRANCE</p> <p>Pâtes locales, produites à partir du blé dur de nos champs</p>				
Lundi de Pâques	Nuggets de blé	Filet de colin sauce citron	Œuf dur mayonnaise	Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)
	Pâtés locaux	Cubes de colin sauce citron	Sauté de veau sauce romarin citron	Emincé de poulet sauce goulash Viande Française
	Brunoise de légumes	Petits pois	Cuisse de poulet sauce romarin citron Viande Française	Steak haché sauce goulash Viande Française
	Tomme noire	Pommes de terre	Haricots verts	Purée de brocolis (brocolis et pommes de terre)
	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Flageolets	Fruit de saison BIO
			Moelleux au chocolat	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Croissant Fromage blanc nature + sucre Purée pomme/banane	Pain de mie Fromage Fruit de saison	Pain + beurre Yaourt nature + sucre Fruit de saison
			Moelleux à l'orange Lait nature BIO Purée pomme/poire BIO

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
13/4/26	14/4/26	15/4/26	16/4/26	17/4/26
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>		<i>Concombres vinaigrette</i>	
<i>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</i> <i>Viande Française</i>	<i>Rôti de porc sauce dijonnaise</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Aiguillettes de saumon meunière</i>	<i>Steak haché sauce basquaise</i> <i>Viande Française</i>	<i>Pizza 3 fromages</i> <i>Cantal AOP</i>
<i>Escalope de poulet sauce aux oignons</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Rôti de dinde sauce dijonnaise</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Filet de poisson pané</i>	<i>Emincé de poulet sauce basquaise</i> <i>Viande Française</i>	NOUVEAUTÉ
<i>Semoule BIO</i>	<i>Polenta au chou-fleur</i>	<i>Torti BIO</i>	<i>Riz</i>	<i>Salade</i>
<i>Courgettes</i>		<i>Julienne de légumes</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>
<i>Coulommiers</i>		<i>Gouda</i>		<i>Purée pomme/pêche BIO</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Pain d'épices au miel</i>	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain + confiture</i>	<i>Pain</i>	<i>Barre pâtissière</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i>	<i>Gâteau pompon</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt à boire</i>
<i>Purée de pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus d'orange</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote gourde</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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/4/26	21/4/26	22/4/26	23/4/26	24/4/26
Cuisse de poulet sauce colombo Bleu Blanc Cœur	Omelette BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade des Alpilles <i>(salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)</i>	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande
Sauté de bœuf sauce colombo Viande Française		Saucisse de Francfort fumée (porc) Viande Française	Dos de colin meunière	Jambon de poulet
Pommes noisettes	Brocolis	Boulgour	Courgettes	Coquillettes BIO
Carottes	Riz	Petits pois	Pommes de terre vapeur	Epinards BIO
Camembert	Yaourt nature BIO + sucre	Petit suisse aromatisé		Emmental
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Moelleux à la vanille	Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN	Pain + confiture	Pain de mie	Pain + beurre	Barre marbrée
Petit suisse aromatisé	Laît nature BIO	Fromage	Yaourt nature + sucre	Laît nature BIO
Compote pomme/abricot	Purée pomme/poire BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	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

VACANCES

LUNDI 27/4/26	MARDI 28/4/26	MERCREDI 29/4/26	JEUDI 30/4/26	VENDREDI 1/5/26
	Tomates	Concombres vinaigrette		 FETE DU TRAVAIL
Lentilles à l'indienne	Emincé de bœuf sauce printanière <i>Viande Française</i> 	Filet de colin sauce estragon 	Lasagnes bolognaise	
	Cuisse de poulet sauce printanière <i>Viande Française</i> 	Cubes de colin sauce estragon 	Lasagnes ricotta chèvre épinards	
Riz BIO 	Pommes de terre	Semoule BIO 	*	
Edam	Haricots verts	Brocolis BIO 	Petit Louis	
Fruit de saison BIO 	Barre pâtissière & crème anglaise	Yaourt aromatisé	Purée de pomme BIO 	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + beurre Lait nature BIO Compote pomme/abricot	Pain + Barre de chocolat Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain au lait Yaourt nature + sucre Jus d'orange	Madeleine Yaourt nature 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