



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI 6/7/26	MARDI 7/7/26	MERCREDI 8/7/26	JEUDI 9/7/26	VENDREDI 10/7/26
	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Pastèque BIO 	
Rôti de dinde sauce marengo <i>Issu de label rouge</i> Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur 	Cuisse de poulet sauce citron Viande Française 	Croque fromage 	Chili de bœuf BIO <i>(bœuf, haricots rouges, maïs, tomates, oignons, poivrons)</i> Chili végétarien 	Dos de colin meunière
Pommes de terre BIO Ratatouille BIO 	Petits pois au persil	Salade	Tortilla de blé	Haricots verts
Chanteneige	Torti		Carottes	Riz
Fruit de saison BIO 	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Mister Freeze	Yaourt aromatisé	Carré de l'Est
				Fruit de saison BIO

GOÛTER
Pain + Barre de chocolat
Lait nature BIO
Compote pomme/fraise

GOÛTER
Pain + Confiture
Yaourt nature + sucre
Fruit de saison

GOÛTER
Pain au chocolat
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER
Pain de mie
Fromage
Fruit de saison

GOÛTER
Pain au lait
Yaourt nature + sucre
Jus d'orange

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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI 13/7/26	MARDI 14/7/26	MERCREDI 15/7/26	JEUDI 16/7/26	VENDREDI 17/7/26
		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 	<i>Tomates & fêta</i>	<i>Melon</i>
<i>Escalope de poulet sauce curry</i> <i>Issu de label rouge</i> <i>Sauté de bœuf sauce curry</i> <i>viande Française</i> 	Fête nationale	<i>Filet de merlu sauce provençale</i> <i>Cubes de saumon sauce provençale</i> 	<i>Omelette BIO</i> 	<i>Steak haché BIO sauce moutarde</i>
<i>Carottes BIO à l'ail</i> <i>Blé BIO</i>		<i>Coquillettes</i> <i>Brocolis</i>	<i>Pommes de terre BIO</i> <i>courgette BIO</i>	<i>Riz BIO</i> <i>Brunoise de légumes</i>
<i>Coulommiers</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>		
<i>Fruit de saison BIO</i> 			<i>Dessert lacté vanille nappé</i> <i>caramel</i>	<i>Moelleux au citron</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Barre pâtissière</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Purée pomme/banane</i>		<i>Pain + Barre de chocolat</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Croissant</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + beurre</i> <i>Fromage blanc sucré</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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay



LUNDI 20/7/26	MARDI 21/7/26	MERCREDI 22/7/26	JEUDI 23/7/26	VENDREDI 24/7/26
	Tomates BIO vinaigrette 		Pastèque BIO 	
Sauté de bœuf BIO sauce orientale Cuisse de poulet sauce orientale Viande Française 	Pilon de poulet saveur occitane Bleu Blanc Cœur Merguez de volaille 	Tarte tomate chèvre-basilic 	Rôti de porc sauce crème Issu de label rouge Steak haché sauce crème Viande Française 	Filet de lieu sauce provençale Cubes de colin sauce provençale
Haricots beurre	Taboulé	Salade batavia	Petits pois aux oignons	Riz BIO
Boulgour			Blé	Brisures de chou-fleur
Bûche mi-chèvre	Petit suisse aromatisé	Saint Paulin		Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison		Glace	Crème dessert caramel	Gâteau basque



GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau à l'orange Lait nature BIO Compote pomme/pêche	Pain de mie Fromage Fruit de saison	Galette Saint Michel Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain + confiture Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain au lait Lait nature BIO Fruit de saison

LEGENDE

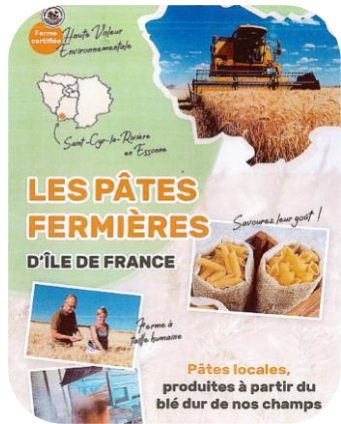
Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Filière Marine Encaquée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay



LUNDI 27/7/26	MARDI 28/7/26	MERCREDI 29/7/26	JEUDI 30/7/26	VENDREDI 31/7/26
Tomates vinaigrette		Melon		Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)
Cuisse de poulet sauce milanaise Issu de label rouge, IGP	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Filet de cabillaud sauce cubaine	Arancini (Boulettes de riz, tomate, mozzarella)
Escalope de poulet sauce milanaise Issu de label rouge	Jambon de poulet	Rôti de dinde froid & ketchup Issu de label rouge	Cubes de colin sauce cubaine	
Pommes de terre, Carottes	Pâtes locales: Torchietti	Pommes noisettes	Semoule BIO	Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)
Yaourt aromatisé BIO	Haricots plats	Ratatouille	Brocolis persillade	
	Pointe de Brie		Gouda	
	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Fruit de saison	Moelleux au chocolat et haricots rouges

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Carré pomme	Pain + barre de chocolat	Pain de mie	Pain + Confiture	Croissant
Fromage blanc nature + sucre	Lait nature BIO	Fromage	Yaourt sucré	Lait nature BIO
Fruit de saison	Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Purée de pomme	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
- Filière Marine Engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication géographique Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI 3/8/26	MARDI 4/8/26	MERCREDI 5/8/26	JEUDI 6/8/26	VENDREDI 7/8/26
Frites	Tomates vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette 	
Hot dog pain hot dog, saucisse de volaille, ketchup	Sauté de dinde sauce moutarde Issu de label rouge 	Cubes de colin sauce basilic 	Lasagnes aux légumes du soleil BIO 	Tarte thon tomate
pain hot dog, merguez de volaille, ketchup	Sauté de bœuf sauce moutarde Viande Française 	Filet de colin sauce basilic 	*	Tarte au fromage
Edam	Salsifis au persil	Pennes BIO		Salade
Fruit de saison BIO 	Pommes de terre	Légumes du couscous		Carré de l'Est
	Beignet chocolat	Emmental	Gâteau au fromage blanc 	Pastèque

GOÛTER
Madeleine
Fromage blanc aromatisé
Jus de pomme

GOÛTER
Galette St Michel
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER
Céréales
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER
Pain de mie
Fromage
Fruit de saison

GOÛTER
Pain au chocolat
Yaourt sucré
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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay



LUNDI 10/8/26	MARDI 11/8/26	MERCREDI 12/8/26	JEUDI 13/8/26	VENDREDI 14/8/26
Tomates vinaigrette		Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre, croûton)	Carottes râpées BIO vinaigrette	
Escalope de poulet sauce barbecue Issu de label rouge	Pané tomate fromage	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Filet de colin sauce curry	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur
Sauté de bœuf sauce barbecue Viande Française		Rôti de dinde froid & ketchup Issu de label rouge	Cubes de saumon sauce curry	Jambon de poulet
Courgettes BIO au persil	Macaronis BIO	Brisures de chou-fleur BIO béchamel	Blé BIO	Pommes noisettes
Pommes de terre lamelle	Carottes	Boulgour	Epinards	Ratatouille
Yaourt aromatisé	Coulommiers			Mimolette
	Fruit de saison BIO	Gâteau type quatre quarts	Crème dessert vanille	Melon

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + emmental	Pain + Barre de chocolat	Pain au lait	Biscuit choco BN	Brownie
Lait nature BIO	Fromage blanc sucré	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature + sucre	Lait nature BIO
Fruit de saison	Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme/banane

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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI 17/8/26	MARDI 18/8/26	MERCREDI 19/8/26	JEUDI 20/8/26	VENDREDI 21/8/26
		<i>Tomates BIO vinaigrette</i> 	<i>Concombres bulgare</i>	
<i>Boulette Mac & cheese</i> (boulettes de coquillettes et fromage pané) 	<i>Rôti de dinde sauce aux olives</i> <i>Issu de label rouge</i> <i>Rôti de porc sauce aux olives</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>Sauté de bœuf BIO sauce moutarde</i> <i>Steak haché BIO sauce moutarde</i> 	<i>Dos colin meunière</i> <i>Pépites de colin aux 3 céréales</i> 	<i>Emincé de poulet sauce citron</i> <i>Viande Française</i> <i>Cuisse de poulet sauce citron</i> <i>Viande Française</i>
<i>Haricots beurre BIO au persil</i> 	<i>Carottes</i> <i>Semoule</i>	<i>Petits pois à l'ail</i> <i>Riz</i>	<i>Brocolis BIO béchamel</i> 	<i>Boulgour BIO</i> <i>Epinards</i>
<i>Tomme noire</i>	<i>Camembert</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Torti</i>	<i>Tartare</i>
<i>Mister Freeze</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Crêpe + confiture</i>	<i>Pastèque BIO</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain au lait + confiture</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Pain de mie</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Galette bretonne</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Gâteau aux spéculoos</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Purée de pomme</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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

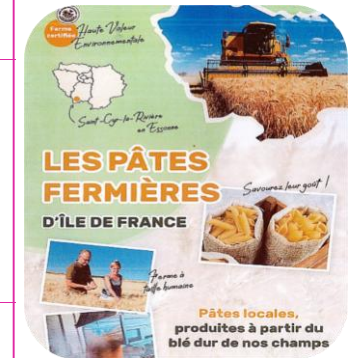
* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/8/26	25/8/26	26/8/26	27/8/26	28/8/26
Tomates vinaigrette			Melon BIO	Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)
Cuisse de poulet sauce tandoori Issu de label rouge, IGP	Filet de colin sauce aux 4 épices	Tarte aux légumes	Rôti de porc froid Issu de label rouge	Bolognaise de bœuf BIO
Sauté de bœuf sauce tandoori Viande Française	Cubes de saumon sauce 4 épices		Rôti de dinde froid Issu de label rouge	Bolognaise au thon
Haricots vert BIO au persil	Riz	Salade iceberg	Ratatouille BIO	Pâtes locales: Conchiglie
Blé BIO	Courgettes persillées	Yaourt nature + sucre	Pommes de terre BIO	
Yaourt aromatisé	Gouda		Dessert lacté vanille nappé caramel	Gâteau à la vanille
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		



GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St Michel	Pain + Confiture	Barre pâtissière	Biscuit choco BN	Pain au lait
Lait nature BIO	Fromage blanc nature + sucre	Lait nature BIO	Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Compote pomme/abricot	Compote pomme/abricot	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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy Villacoublay



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/8/26	1/9/26	2/9/26	3/9/26	4/9/26
Tomates vinaigrette				
Merguez de volaille				
Saucisse de volaille				
Semoule				
Légumes couscous				
Liégeois vanille				

GOÛTER

Biscuit noix de coco

Yaourt 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



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée

* Fruits selon approvisionnement