



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES

LUNDI 2/3/26	MARDI 3/3/26	MERCREDI 4/3/26	JEUDI 5/3/26	VENDREDI 6/3/26
<i>Merguez (bœuf/mouton)</i>	<i>Salade coleslaw BIO</i> 	<i>Fillet de colin sauce tandoori</i> 	<i>Potage poireaux-pommes de terre</i> 	
<i>Chipolatas (porc)</i>	<i>Emincé de poulet sauce crème</i> <i>Viande Française</i> <i>Sauté de bœuf sauce crème</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Cubes de colin sauce tandoori</i> <i>Riz</i>	<i>Lasagnes aux légumes du soleil</i> <i>BIO</i> <i>Lasagnes bolognaise (bœuf)</i>	<i>Steak haché BIO au jus</i> <i>Cuisse de poulet au jus</i> <i>Viande Française</i>
<i>Semoule BIO</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Courgettes persillées</i>	<i>Epinards</i>	*	<i>Purée de potiron</i> (<i>pommes de terre et potiron</i>)
<i>Emmental</i>		<i>Pommes de terre sautées</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i> 	<i>Pointe de Brie</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Petit moulé nature</i>		<i>Fruit de saison</i>
		<i>Fruit de saison BIO</i> 		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Gâteau pompon</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Moelleux façon quatre-quarts</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Pain + beurre</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Madeleine</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
- 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
9/3/26 <i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 	10/3/26 <i>Pané végétal façon cordon bleu</i>	11/3/26 <i>Salade batavia & croûtons</i> <i>Sauté de bœuf sauce chasseur Viande Française</i> <i>Steak haché sauce chasseur Viande Française</i> <i>Coquillettes BIO</i> 	12/3/26 <i>Potage potiron, vache qui rit</i> <i>Axoa de bœuf (égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre)</i> <i>Lasagnes aux légumes</i> *	13/3/26 <i>Dos de colin meunière</i> <i>Filet de Cabillaud sauce citron</i> <i>Carottes persillées</i> <i>Boulgour</i> <i>Carré de l'Est BIO</i> <i>Gâteau marbré</i>
<i>Rôti de porc sauce moutarde</i> <i>Issu de label rouge</i> 				
<i>Rôti de dinde sauce moutarde</i> <i>Issu de label rouge</i> 				
<i>Blé</i> <i>Ratatouille</i> <i>Fromage blanc nature + confiture</i>	<i>Epinards béchamel</i> <i>Saint Nectaire AOC</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Brisures de chou-fleur persillade</i> <i>Riz</i> <i>Crème dessert chocolat</i>		
			<i>Banane BIO</i> 	
GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
<i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Purée pomme/banane</i>	<i>Pain au chocolat</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Galette bretonne</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>

– LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



ande bovine Française



Collaile Française



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Label d'Origine Contrôlée



ation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 16/3/26	MARDI 17/3/26	MERCREDI 18/3/26	JEUDI 19/3/26	VENDREDI 20/3/26
<i>Saucisse fumée (porc)</i> <i>Merguez</i> <i>Lentilles</i> <i>Carottes</i> <i>Coulommiers</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Céleri BIO rémoulade</i> <i>Escalope de poulet sauce paprika</i> <i>Issu de label rouge</i> <i>Sauté de bœuf sauce paprika</i> <i>Viande Française</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes couscous</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Concombres BIO bulgares</i> <i>Cubes de colin sauce normande</i> <i>Filet de colin sauce normande</i> <i>Haricots plats</i> <i>Riz</i>	<i>Salade batavia & maïs</i> <i>Steak haché BIO sauce marengo</i> <i>Aiguillettes de poulet crusty</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Petits pois</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Potage légumes BIO</i> <i>(brocolis, courgettes, haricots verts, pommes de terre)</i> <i>Pâtes teddy cheese BIO</i> <i>sauce crème d'épinards</i> <i>*</i> <i>Muffin vanille aux pépites de chocolat</i>
GOÛTER Maternelle				
<i>Pain + confiture</i> <i>Fromage blanc aromatisé</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Barre marbrée</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Galette St Michel</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Compote pomme/abricot</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

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/3/26 <i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 	24/3/26 <i>Sauté de bœuf BIO sauce barbecue</i> <i>Cuisse de poulet sauce barbecue Viande Française</i> 	25/3/26 <i>Concombres BIO vinaigrette</i> <i>Rôti de porc au jus Issu de label rouge</i> <i>Rôti de dinde au jus Issu de label rouge</i> 	26/3/26 <i>Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre, croûtons)</i> <i>Omelette BIO</i> 	27/3/26 <i>Saucisse de volaille</i> <i>Emincé de poulet sauce milanaise Viande Française</i> <i>Riz</i> <i>Epinards</i> <i>Gouda</i> <i>Fruit de saison BIO</i>
<i>Filet de merlu sauce ciboulette</i> 	<i>Courgettes persillées</i> <i>Torti</i>	<i>Haricots blancs sauce tomate</i> <i>Carottes</i>	<i>Printanière de légumes (pommes de terre, petits-pois, haricots verts, carottes, oignons)</i>	
<i>Haricots beurre</i> <i>Pommes de terre</i>	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Moelleux à la fleur d'oranger</i> 	
<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>			

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
<i>Gâteau pompon</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + confiture</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Purée pomme/banane</i>	<i>Pain au lait</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Moelleux fourré fraise</i> <i>Petit suisse nature + sucre</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
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement