



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



VACANCES

LUNDI 2/3/26	MARDI 3/3/26	MERCREDI 4/3/26	JEUDI 5/3/26	VENDREDI 6/3/26
	Salade coleslaw BIO		Potage poireaux-pommes de terre	
Merguez (bœuf/mouton)	Emincé de poulet sauce crème Viande Française	Filet de colin sauce tandoori	Lasagnes aux légumes du soleil BIO	Steak haché BIO au jus
Chipolatas (porc)	Sauté de bœuf sauce crème Viande Française	Cubes de colin sauce tandoori	Lasagnes bolognaise (bœuf)	Cuisse de poulet au jus Viande Française
Semoule BIO	Riz	Epinards	*	Purée de potiron
Légumes du couscous	Courgettes persillées	Pommes de terre sautées		(pommes de terre et potiron)
Emmental		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé BIO	Pointe de Brie
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO		Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon	Pain + barre de chocolat	Moelleux façon quatre-quarts	Pain + beurre	Madeleine
Lait nature BIO	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc sucré	Lait nature BIO	Petit suisse sucré
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Jus de pomme	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

LUNDI 9/3/26	MARDI 10/3/26	MERCREDI 11/3/26	JEUDI 12/3/26	VENDREDI 13/3/26
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 		<i>Salade batavia & croûtons</i>	<i>Potage potiron, vache qui rit</i> 	
<i>Rôti de porc sauce moutarde</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>Pané végétal</i> <i>façon cordon bleu</i>	<i>Sauté de bœuf sauce chasseur</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Axoa de bœuf</i> <i>(égréné de bœuf Viande Française,</i> <i>sauce provençale et pommes de</i> <i>terre)</i> 	<i>Dos de colin meunière</i>
<i>Rôti de dinde sauce moutarde</i> <i>Issu de label rouge</i> 		<i>Steak haché sauce chasseur</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Lasagnes aux légumes</i>	<i>Filet de Cabillaud sauce citron</i>
<i>Blé</i>	<i>Coquillettes BIO</i>	<i>Brisures de chou-fleur persillade</i>	*	<i>Carottes persillées</i>
<i>Ratatouille</i>	<i>Epinards béchamel</i>	<i>Riz</i>		<i>Boulgour</i>
<i>Fromage blanc nature + confiture</i>	<i>Saint Nectaire AOC</i> 			<i>Carré de l'Est BIO</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Banane BIO</i> 	<i>Gâteau marbré</i>
GOÛTER Maternelle <i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER Maternelle <i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Purée pomme/banane</i>	GOÛTER pour tous <i>Pain au chocolat</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER Maternelle <i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Lait nature BIO</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	GOÛTER Maternelle <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



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

LUNDI 23/3/26	MARDI 24/3/26	MERCREDI 25/3/26	JEUDI 26/3/26	VENDREDI 27/3/26
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Concombres BIO vinaigrette 	Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre, croûtons)	
Filet de merlu sauce ciboulette 	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue  	Rôti de porc au jus Issu de label rouge  	Omelette BIO 	Saucisse de volaille
	Cuisse de poulet sauce barbecue Viande Française 	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge  		Emincé de poulet sauce milanaise Viande Française 
Haricots beurre	Courgettes persillées	Haricots blancs sauce tomate	Printanière de légumes (pommes de terre, petits-pois, haricots verts, carottes, oignons)	Riz
Pommes de terre	Torti	Carottes		Epinards
	Camembert	Yaourt aromatisé		Gouda
Liégeois chocolat	Fruit de saison		Moelleux à la fleur d'oranger 	Fruit de saison BIO 
GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Gâteau pompon	Pain + confiture	Pain au lait	Pain	Moelleux fourré fraise
Lait nature BIO	Fromage blanc sucré	Lait nature BIO	Fromage	Petit suisse nature + sucre
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	Fruit de saison	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