



# LE MENU DE LA SEMAINE



## Vélizy-Villacoublay

### LUNDI

2/2/26

Crêpes au fromage



Haricots beurre à la ciboulette

Pommes de terre

Pont l'Evêque AOP



Crêpe + confiture coupelle

### MARDI

3/2/26

Chou rouge BIO vinaigrette



Saucisse de Francfort fumée  
Viande Française



Saucisse de volaille

Lentilles

Carottes

Dessert lacté chocolat

### MERCREDI

4/2/26

Cubes de colin sauce normande



Filet de merlu sauce normande



Petits pois

Riz

Le Carré Président

Fruit de saison BIO



### JEUDI

5/2/26

Salade batavia + croûtons

Sauté de bœuf BIO sauce aux  
oignons



Steak haché BIO sauce aux oignons



Purée de potiron

(pommes de terre et potiron)

Purée pomme/banane BIO



### VENDREDI

6/2/26

Nuggets de poulet

Poulet façon aiguillettes  
multicéréales

Courgettes sauce mornay

Pâtes: Coudes

Pointe de Brie BIO



Fruit de saison BIO



### GOÛTER Maternelle

Pain + confiture

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

### GOÛTER Maternelle

Moelleux à la vanille

Lait nature BIO

Fruit de saison



### GOÛTER pour tous

Pain + barre de chocolat

Petit suisse nature sucré

Jus d'orange

### GOÛTER Maternelle

Petits Beurre

Lait nature BIO

Fruit de saison

### GOÛTER Maternelle

Pain au lait

Fromage blanc sucré

Compote pomme/pêche

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plât 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 9/2/26	MARDI 10/2/26	MERCREDI 11/2/26	JEUDI 12/2/26	VENDREDI 13/2/26
		Salade batavia & croûtons	Potage potiron, vache qui rit 	Concombre BIO bulgare 
Rôti de porc sauce macuba Issu de label rouge   Rôti de dinde au bouillon Issu de label rouge  	Filet de lieu sauce provençale 	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur   Jambon de poulet	Tortelloni BIO pomodoro mozzarella  sauce tomate	Cuisse de poulet sauce aigre douce Bleu Blanc Cœur   Steak haché au jus Viande Française 
Haricots romano Pommes de terre sautées	Pommes de terre Carottes	Purée de pomme de terre Epinards	*	Riz Ratatouille
Carré de l'Est	Emmental		Yaourt aromatisé BIO 	
Gâteau basque	Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille		Compote pomme/abricot
<b>GOÛTER Maternelle</b> Pain + confiture Petit suisse aromatisé Fruit de saison	<b>GOÛTER Maternelle</b> Croissant Lait nature BIO Purée pomme/banane	<b>GOÛTER pour tous</b> Pain Fromage Fruit de saison	<b>GOÛTER Maternelle</b> Céréales Lait nature BIO Compote pomme/fraise	<b>GOÛTER Maternelle</b> Galette St Michel Fromage blanc aromatisé 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

LE MENU DE LA SEMAINE				
Vélizy-Villacoublay				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/2/26	17/2/26	18/2/26	19/2/26	20/2/26
	Carottes râpées BIO vinaigrette			
Filet de colin sauce aux olives	Nuggets de volaille	Emincé de boeuf sauce champignons Viande Française	Nems au poulet	Tarte butternut comté AOP
Cubes de colin sauce aux olives	Aiguillette de poulet crusty	Emincé de poulet sauce aux champignons Viande Française	Samoussa aux légumes	
Semoule BIO	Pommes noisettes	Haricots beurre	Riz aux petits pois et œuf	Salade
Légumes du couscous	Haricots plats	Coquillettes	Yaourt aromatisé BIO	Fromage blanc nature + sucre
Coulommiers		Mimolette	Ananas au sirop	Fruit de saison BIO
Fruit de saison	Beignet chocolat-noisette	Fruit de saison BIO		
GOÛTER Maternelle				
Pain + barre de chocolat	Pain au lait	Barre pâtissière	Pain + confiture	Gâteau pompon
Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Lait nature BIO	Lait nature BIO	Yaourt à boire
Jus de pomme	Fruit de saison	Purée pomme/poire BIO	Fruit de saison	Compote gourde

### GOÛTER Maternelle

Pain + barre de chocolat  
Yaourt aromatisé  
Jus de pomme

### GOÛTER Maternelle

Pain au lait  
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













# LE MENU DE LA SEMAINE

## Vélizy-Villacoublay

### VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/2/26	24/2/26	25/2/26	26/2/26	27/2/26
<b>Chou blanc BIO vinaigrette</b> 		<b>Salade coleslaw</b>	<b>Potage crécy, vache qui rit</b> (carottes, pommes de terre, fromage fondu) 	<b>Salade des alpilles (salade verte, bûche mi-chèvre, croûtons)</b>
<b>Rôti de dinde sauce curry</b> Issu de label rouge   <b>Sauté de bœuf sauce curry</b> Viande Française 	<b>Jambon (porc)</b> Bleu Blanc Cœur   <b>Jambon de poulet</b>	<b>Filet de lieu sauce napolitaine</b>  <b>Cubes de colin sauce napolitaine</b> 	<b>Sauté de bœuf sauce basilic</b> Race à viande  <b>Steak haché sauce basilic</b> Viande Française 	<b>Escalope de poulet sauce colombo</b> Issu de label rouge   <b>Emincé de poulet sauce colombo</b> Viande Française 
<b>Haricots verts</b> <b>Pommes noisettes</b>	<b>Farfalles</b> <b>Petits pois</b> <b>Camembert</b>	<b>Blé</b> <b>Ratatouille</b> <b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Purée de courgette</b> (pommes de terre et courgette)	<b>Riz</b> <b>Brunoise de légumes</b>
<b>Dessert lacté vanille nappé caramel</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 		<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Moelleux aux amandes</b> 
<b>GOÛTER</b> <b>Biscuit chocolat BN</b> <b>Lait nature BIO</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain + confiture</b> <b>Fromage blanc nature + sucre</b> <b>Compote pomme/abricot</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain + barre de chocolat</b> <b>Lait nature BIO</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Biscuit noix de coco</b> <b>Petit suisse nature + sucre</b> <b>Compote pomme/pêche</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain de mie</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>

### 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