



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2/2/26	3/2/26	4/2/26	5/2/26	6/2/26
<i>Crêpes au fromage</i> <i>Haricots beurre à la ciboulette</i> <i>Pommes de terre</i> <i>Pont l'Evêque AOP</i> <i>Crêpe + confiture coupelle</i> 	<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i> <i>Saucisse de Francfort fumée</i> <i>Viande Française</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Lentilles</i> <i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Cubes de colin sauce normande</i> <i>Filet de merlu sauce normande</i> <i>Petits pois</i> <i>Riz</i> <i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</i> <i>Steak haché BIO sauce aux oignons</i> <i>Purée de potiron</i> <i>(pommes de terre et potiron)</i> <i>Purée pomme/banane BIO</i> 	<i>Nuggets de poulet</i> <i>Poulet façon aiguillettes</i> <i>multicéréales</i> <i>Courgettes sauce mornay</i> <i>Pâtes: Coudes</i> <i>Pointe de Brie BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>



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		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				
<i>* Fruits selon approvisionnement</i>									



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/2/26	17/2/26	18/2/26	19/2/26	20/2/26
<i>Filet de colin sauce aux olives</i> 	<i>Nuggets de volaille</i> 	<i>Emincé de boeuf sauce champignons</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Nems au poulet</i> 	<i>Tarte butternut comté AOP</i>
<i>Cubes de colin sauce aux olives</i> 	<i>Aiguillette de poulet crusty</i>	<i>Emincé de poulet sauce aux champignons</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Samoussa aux légumes</i>	<i>Salade</i>
<i>Semoule BIO</i> 	<i>Pommes noisettes</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Riz aux petits pois et œuf</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>
<i>Légumes du couscous</i>	<i>Haricots plats</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
<i>Coulommiers</i>	<i>Beignet chocolat-noisette</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Ananas au sirop</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
<i>Fruit de saison</i>				



GOÛTER Maternelle

Pain + barre de chocolat
Yaourt aromatisé
Jus de pomme



GOÛTER Maternelle

Pain au lait
Yaourt nature sucré
Fruit de saison



GOÛTER Maternelle

Barre pâtissière
Lait nature BIO
Purée pomme/poire BIO

GOÛTER Maternelle

Pain + confiture
Lait nature BIO
Fruit de saison

GOÛTER Maternelle

Gâteau pompon
Yaourt à boire
Compote gourde

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

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

VACANCES

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