



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Vélizy-Villacoublay



LUNDI 1/6/26	MARDI 2/6/26	MERCREDI 3/6/26	JEUDI 4/6/26	VENDREDI 5/6/26
	Melon			Concombres BIO bulgares
Sauté de poulet sauce macouba Viande Française	Emincé de bœuf sauce provençale Viande Française	Nuggets de poisson	Brandade de poisson	Omelette BIO
Rôti de porc sauce macouba Issu de label rouge	Sauté de dinde sauce provençale Viande Française	Dos de colin pané	Hachis parmentier Viande Française	Epinards béchamel
Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)	Courgettes persillées	Semoule BIO	*	Pommes de terre
Petit moulé ail & fines herbes	Blé	Légumes couscous	Pont l'Evêque AOP	Gâteau basque
Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Tomme noire	Pastèque	
		Fruit de saison		

**GOÛTER**

Biscuit choco BN  
Yaourt nature + sucre  
Purée de pomme

**GOÛTER**

Pain  
Fromage  
Jus de pomme

**GOÛTER**

Croissant  
Lait nature BIO  
Compote pomme/abricot

**GOÛTER**

Céréales  
Lait nature BIO  
Compote pomme/pêche

**GOÛTER**

Pain + barre de chocolat  
Fromage blanc 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/6/26	9/6/26	10/6/26	11/6/26	12/6/26
Tomates BIO vinaigrette		Melon BIO		Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)
Cuisse de poulet sauce aigre douce Bleu Blanc cœur	Filet de lieu sauce paprika	Bolognaise (bœuf) Viande Française	Pizza grecque Fromage de brebis	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande
Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge	Cubes de saumon sauce paprika	Bolognaise au thon		Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur
Haricots verts	Pommes de terre	Coquillettes	Salade batavia	Carottes
Riz	Ratatouille	Brunoise	Fromage blanc BIO & miel	Blé
Petit suisse aromatisé	Emmental		Pastèque	Barre marbrée
	Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit noix de coco	Pain + confiture	Pain + beurre	Croissant	Pain + barre de chocolat
Lait nature BIO	Fromage blanc nature + sucre	Yaourt nature + sucre	Lait nature BIO	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	Purée pomme/poire 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
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Vélizy-Villacoublay



LUNDI 15/6/26	MARDI 16/6/26	MERCREDI 17/6/26	JEUDI 18/6/26	VENDREDI 19/6/26
	Tomates vinaigrette		Salade de blé	
<b>Emincé de poulet sauce tomate</b> <i>Viande Française</i>  <b>Cuisse de poulet sauce tomate</b> <i>Viande Française</i> 	<b>Mac &amp; Cheese</b> (Croquette pané de coquillettes et fromage)	<b>Rôti de porc sauce aux olives</b> <i>Issu de label rouge</i>  <b>Rôti de dinde sauce aux olives</b> <i>Issu de label rouge</i> 	<b>Emincé de bœuf sauce basilic</b> <i>Viande Française</i>  <b>Steak haché BIO sauce basilic</b> 	<b>Dos de colin meunière</b>  <b>Pépites de colin aux 3 céréales</b> 
Pommes noisettes	Brocolis aux saveurs italiennes	Haricots beurre à la ciboulette	Petits-pois aux grelots	Pommes de terre carottes aux épices douces (curry, gingembre)
Ratatouille	Yaourt aromatisé BIO 	Farfalles	Riz	Tartare nature
Bûche mi-chèvre		Edam		
Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 	Pastèque	Maelloux façon pain d'épices 

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Pain + confiture	Pain au lait	Pain	Pain + barre de chocolat
Petit suisse sucré	Lait nature BIO	Fromage blanc nature + sucre	Emmental	Yaourt nature + sucre
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Purée pomme/poire BIO	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 22/6/26	MARDI 23/6/26	MERCREDI 24/6/26	JEUDI 25/6/26	VENDREDI 26/6/26
Tomates BIO vinaigrette 		Melon BIO 		Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)
Cuisse de poulet sauce curry Viande Française 	Lasagnes bolognaise	Filet de colin sauce ciboulette 	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande 	Chipolata (porc)
Sauté de bœuf sauce curry Viande Française 	Lasagnes aux légumes soleil BIO 	Cubes de colin sauce ciboulette 	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur  	Merguez
Haricots blancs	*	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Courgettes BIO au persil 
Haricots verts		Riz	Brisures de choux-fleurs	Coquillettes BIO 
Petit suisse aromatisé	Camembert		Mimolette	
	Fruit de saison BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Moelleux au chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN	Pain + beurre	Pain de mie	Pain au lait	Pain + confiture
Lait nature BIO	Yaourt nature + sucre	Fromage	Yaourt nature + sucre	Lait nature BIO
Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	Compote pomme/pêche	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 29/6/26	MARDI 30/6/26	MERCREDI 1/7/26	JEUDI 2/7/26	VENDREDI 3/7/26
	Tomates BIO vinaigrette		Pastèque BIO	
Sauté de bœuf BIO sauce printanière	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards	Cubes de colin sauce tomate	Cuisse de poulet sauce colombo Viande Française	Sandwich mini poulet, emmental
Emincé de poulet sauce printanière Viande Française	*	Filet de hoki sauce tomate	Steak haché sauce colombo Viande Française	Sandwich mini thon, fromage frais
Petits-pois, carottes		Riz BIO	Blé	Chips
Pommes de terre		Epinards BIO	Brunoise de légumes	Emmental (30g)
Gouda	Yaourt aromatisé	Pointe de Brie		Compote gourde
Fruit de saison		Fruit de saison	Crème dessert caramel	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit noix de coco	Pain + Barre de chocolat	Petits beurre	Pain + confiture	Madeleine
Yaourt nature + sucre	Lait nature BIO	Petit suisse aromatisé	Lait nature BIO	Yaourt à boire
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	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