



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

LUNDI 31/8/26	MARDI 1/9/26	MERCREDI 2/9/26	JEUDI 3/9/26	VENDREDI 4/9/26
			Concombres BIO bulgare	
	Lasagnes bolognaise (bœuf)	Sauté de bœuf BIO sauce marengo	Nuggets de volaille	Filet de cabillaud sauce safranée
	Lasagnes aux légumes du soleil BIO	Sauté de dinde sauce marengo Bleu Blanc Cœur	Aiguillette de saumon meunière	
	*	Haricots verts	Purée de carottes	Pommes noisettes
	Camembert	Riz		Ratatouille
	Fruit de saison BIO	Edam	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Vache Picon
		Fruit de saison		Melon BIO

GOÛTER Maternelle

Galette bretonne
Petit suisse nature + sucre
Jus de pomme

GOÛTER pour tous

Gâteau type quatre-quarts
Lait nature BIO
Compote pomme/fraise

GOÛTER Maternelle

Pain de mie
Fromage
Fruit de saison

GOÛTER Maternelle

Pain au lait
Fromage blanc nature + sucre
Compote pomme/abricot

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



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

LUNDI 7/9/26	MARDI 8/9/26	MERCREDI 9/9/26	JEUDI 10/9/26	VENDREDI 11/9/26
Tomates vinaigrette		Pastèque BIO		Salade fromagère (salade et dés d'emmental)
Arancini (boulettes de riz, tomate et mozzarella panées)	Emincé de bœuf sauce barbecue Viande Française	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Filet de lieu sauce ciboulette	Aiguillettes de poulet crusty
Haricots beurre	Emincé de poulet sauce barbecue Viande Française	Steak haché au jus Viande Française		Nuggets de volaille
Yaourt aromatisé BIO	Courgettes	Petit pois - carottes	Pâtes locales: Pennes	Epinards
	Pommes de terre	Riz	Brisures de chou-fleur persillade	Boulgour BIO
	Mimolette		Pointe de Brie	
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Moelleux à la vanille



GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Barre marbrée Lait nature BIO Fruit de saison	Croissant Fromage blanc nature + sucre Compote pomme/fraise	Pain de mie Fromage Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Yaourt nature + sucre Purée pomme/banane	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
Filière marine engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay

LUNDI 14/9/26	MARDI 15/9/26	MERCREDI 16/9/26	JEUDI 17/9/26	VENDREDI 18/9/26
	Tomate & féta			Œuf dur mayonnaise
Filet de colin sauce milanaise 	Sauté de poulet sauce tomate Bleu Blanc Cœur  Sauté de bœuf sauce tomate Viande Française 	Merguez (volaille) Saucisse de volaille	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande  Jambon de poulet & ketchup	Pizza au fromage
Pommes de terre Brocolis	Riz Ratatouille	Semoule BIO  Légumes du couscous	Carottes aux épices douces Lentilles	Salade
Petit moulé ail & fines herbes		Saint Paulin	Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé BIO 
Fruit de saison BIO 	Beignet pomme	Fruit de saison	Melon	
GOÛTER Maternelle Pain + confiture Yaourt nature + sucre Compote pomme/pêche	GOÛTER Maternelle Pain Fromage Fruit de saison	GOÛTER pour tous Barre pâtissière Lait nature BIO Purée pomme/banane	GOÛTER Maternelle Biscuit choco BN Petit suisse sucré Purée pomme	GOÛTER Maternelle Pain au chocolat Lait nature 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
 Filière marine engagée	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



LUNDI 21/9/26	MARDI 22/9/26	MERCREDI 23/9/26	JEUDI 24/9/26	VENDREDI 25/9/26
Tomates BIO vinaigrette 		Pomelos		Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûton)
Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge 	Sauté de bœuf BIO sauce paprika 	Beaufilet de colin poêlé 	Steak haché sauce aux oignons Viande Française 	Blanquette végétarienne (haricots blancs, carottes, champignons, sauce blanquette)
Cuisse de poulet sauce moutarde Viande Française 	Escalope de poulet sauce paprika Issu de label rouge 	Pépites de colin saux 3 céréales 	Saucisse de volaille	
Courgettes	Semoule	Epinards béchamel	Blé	Riz
Pommes de terre	Brisures de chou-fleur	Coquillettes	Brunoise de légumes	Carottes
Yaourt aromatisé	Coulommiers		Tomme noire	
	Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO 	Cake au caramel
GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Madeleine Lait nature BIO Fruit de saison	Barre marbrée Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise	Pain Fromage Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse sucré Purée de pomme	Galette St Michel Lait nature 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
Filière marine engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				