



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/9/26	29/9/26	30/9/26	1/10/26	2/10/26
	<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i> 		<i>Salade vinaigrette</i>	
<i>Filet de lieu sauce olive</i> 	<i>Cuisse de poulet sauce ciboulette</i> <i>Viande Française</i>  <i>Emincé de bœuf sauce ciboulette</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Sauté de dinde sauce printanière</i> <i>Issu de label rouge</i>   <i>Sauté de bœuf sauce printanière</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Tortilla</i> <i>(omelette aux pommes de terre et aux oignons)</i> 	<i>Bolognaise de bœuf BIO</i>   <i>Steak haché sauce tomate</i> <i>Viande Française</i> 
<i>Petits pois - carottes</i>	<i>Pommes de terre</i>	<i>Courgettes</i>	<i>Carottes persillées</i>	<i>Torti</i>
<i>Riz</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Semoule</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i> 	<i>Camembert</i>
<i>Gouda</i>		<i>Le Carré Président</i>		
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Gâteau basque</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 		<i>Fruit de saison</i>
GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
<i>Pain + Barre de chocolat</i>	<i>Moelleux fourré fraise</i>	<i>Pain au lait</i>	<i>Pain + Beurre</i>	<i>Barre pâtissière</i>
<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Petit suisse nature sucré</i>	<i>Lait nature BIO</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>
<i>Purée pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/abricot</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus d'orange</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



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



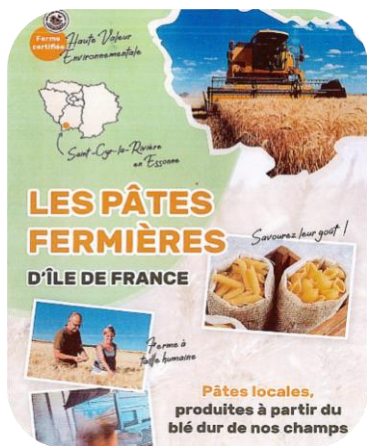
Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



LUNDI 5/10/26	MARDI 6/10/26	MERCREDI 7/10/26	JEUDI 8/10/26	VENDREDI 9/10/26
	Tomates vinaigrette			Concombres BIO vinaigrette
Jambon de poulet	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Rôti de porc sauce aigre douce Issu de label rouge	Crique au Cantal AOP (galette de pommes de terre râpées au Cantal)	Filet de lieu sauce curry coco
Jambon de porc Bleu Blanc Cœur	Sauté de veau UE sauce aux oignons	Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge	Salade batavia	Riz
Haricots verts	Pâtes locales: Torchietti	Purée de brocolis	Yaourt nature BIO + sucre	Epinars
Blé	Carottes	Pointe de Brie	Fruit de saison	
Edam	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO		Moelleux aux marrons

GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle	GOÛTER pour tous	GOÛTER Maternelle	GOÛTER Maternelle
Madeleine	Moelleux au citron	Croissant	Céréales	Pain de mie
Fromage blanc sucré	Lait nature BIO	Yaourt nature sucré	Lait nature BIO	Fromage
Purée pomme/poire BIO	Fruit de saison	Purée pomme/banane	Purée de pomme	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

Cultive ta forme!



LUNDI 12/10/26	MARDI 13/10/26	MERCREDI 14/10/26	JEUDI 15/10/26	VENDREDI 16/10/26
Carottes râpées vinaigrette	Galette végétarienne à la patate douce	Filet de colin sauce tomate	Soupe à l'oignon	Emincé de poulet sauce crème de potiron
Emincé de bœuf sauce aux carottes Viande Française	Galette végétarienne à la patate douce	Filet de colin sauce tomate	Pizza BIO aux 4 légumes (tomates, courgettes, poivrons, oignons)	Emincé de poulet sauce crème de potiron Viande Française
Cuisse de poulet sauce aux carottes Viande Française	Poêlée de légumes cordiale (carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons)	Filet de colin sauce tomate	& dés de poulet	Steak haché sauce crème de potiron Viande Française
Gratin de céréales aux petits légumes	Pommes de terre	Riz BIO	Salade batavia	Purée de légumes verts BIO
(courgettes, épinards, quinoa, couscous, boulgour)	Bûche mi-chèvre	Petit moulé nature	Gâteau à la carotte	(brocolis, courgettes, haricots verts, pommes de terre)
Crème dessert caramel	Purée pomme/poire BIO	Fruit de saison		Yaourt nature sucré
				Fruit de saison
GOÛTER Maternelle Pain + confiture Lait nature BIO Fruit de saison	GOÛTER Maternelle Barre pâtissière Petit suisse aromatisé Fruit de saison	GOÛTER pour tous Pain + Barre de chocolat Yaourt sucré Compote pomme/abricot	GOÛTER Maternelle Croissant Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Maternelle Carré fourré pomme 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
Filière marine engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Vélizy-Villacoublay



VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/10/26	20/10/26	21/10/26	22/10/26	23/10/26
Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées BIO vinaigrette 		Salade fromagère (salade et dés d'emmental)
Saucisse de volaille	Lasagnes bolognaise (bœuf)	Sauté de bœuf sauce goulash Rave à viande 	Filet de poisson pané 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur 
Chipolatas (porc)	Lasagnes aux légumes du soleil BIO 	Escalope de poulet sauce goulash Issu de label rouge 	Nuggets de poisson 	Steak haché au jus Viande Française 
Haricots verts	*	Pommes noisettes	Coquillettes BIO 	Pommes de terre
Semoule	Coulommiers	Courgettes	Navets sauce provençale	Ratatouille
Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO 	Cake au chocolat 

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au chocolat Lait nature BIO Fruit de saison	Madeleine Fromage blanc nature + sucre Purée pomme/banane	Pain Fromage Fruit de saison	Pain + beurre Yaourt nature sucré Purée de pomme	Céréales 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

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



VACANCES

LUNDI 26/10/26	MARDI 27/10/26	MERCREDI 28/10/26	JEUDI 29/10/26	VENDREDI 30/10/26
		Chou blanc BIO vinaigrette 	Salade & dés d'emmental	
Curry de légumes aux haricots rouges et lait de coco (courgettes, carottes, haricots rouges)	Emincé de bœuf sauce basilic <i>Viande française</i> 	Filet de merlu sauce marengo 	Rôti de porc au jus <i>Issu de label rouge</i> 	Sauté de poulet sauce échalote <i>Bleu Blanc Cœur</i>
Riz BIO 	Petits pois	Pâtes: Torti BIO	Brocolis béchamel	Purée de patate douce à la fleur de houblon et moutarde
Camembert	Blé	Carottes	Pommes de terre	Yaourt BIO brassé aux fruits
Dessert lacté chocolat	Mimolette			 Pêches au sirop
	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Beignet chocolat	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait + barre de chocolat Lait nature BIO Fruit de saison	Pain + Confiture Petit suisse sucré Purée de pomme	Barre pâtissière Lait nature BIO Purée pomme/banane	Pain + beurre Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Galettes 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