










Menus Villenoy



Semaine du 02 au 06 Septembre 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>C'est la rentrée</i>			
	Pastèque		Tomate et vinaigrette à la moutarde et dés de mimolette	
***	***	***	***	***
Omelette BIO 	Crispidor à l'emmental  		Sauté de bœuf sauce aux olives	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage 
***	***	***	***	***
Courgettes BIO et Blé 	Petits pois et pommes de terre		Semoule	Coquille
***	***	***	***	***
Camembert BIO 				Saint nectaire AOP 
***	***	***	***	***
Fruit BIO 	Dessert lacté saveur chocolat		Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit BIO 
Petit beurre	Gaufrette vanille		Pain au lait	Biscuits sablés
Lait	Yaourt aromatisé		Lait	Yaourt nature
Fruit	jus d'orange		Fruit	Compote de pomme

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale










* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy

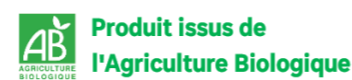


Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Merlu sauce citron 	*** Boulgour BIO  et tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, raisins secs) 	***	*** Coleslaw	*** Concombre rondelles et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP 
*** Haricots verts et riz	*** (plat complet)	***	*** Escalope de dinde sauce dijonnaise	*** Nuggets de poulet et ketchup  
*** Tomme blanche	*** Fromage blanc BIO  et miel et amandes	***	*** Carottes et lentilles de Mondreville 	*** Gratin d'épinards
*** Fruit	*** Fruit BIO 	***	*** Yaourt nature et sucre roux BIO 	*** Gâteau aux haricots blancs et myrtilles
Quatre quart Yaourt nature Compote de pomme	Gâteau fourré fraise Lait Jus de pomme		Petit beurre Lait Fruit	Cake marbré chocolat Fruit Petit fromage frais sucré

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune ***	Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP ***			Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde ***
Hoki sauce armoricaine ***	Sauté de bœuf sauce paprika persil ***		Cuisse de poulet rôti LR aux fines herbes ***	Dauphinois de courgettes BIO et pommes de terre au basilic ***
Coquillettes et fromage râpé ***	Carottes ***		Légumes ratatouille et blé ***	(plat complet) ***
Purée pomme banane BIO ***	Tarte au flan ***		Yaourt nature et confiture d'abricot ***	Crème dessert BIO saveur vanille ***
Pain au lait Lait Fruit	Gaufre Lait chocolaté Fruit		Cake marbré chocolat Lait Compote poire	Palmier Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale







* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy

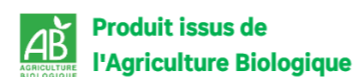


Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Assiette végétale</i>
	Soupe potiron		Concombres et dés d'emmental vinaigrette moutardée	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Sauté de dinde sauce romarin	Pizza au fromage BIO 		Rôti de bœuf et mayonnaise	Parmentier de lentilles verte et champignon, purée de butternut 
***	***	***	***	***
Brocolis et Semoule	Salade verte BIO 		Haricots beurre	(plat complet)
***	***	***	***	***
Munster AOP 	Yaourt nature BIO et sucre BIO 			
***	***	***	***	***
Fruit			Beignet fourré pomme 	Liégeois saveur chocolat
Genoise fourré cacao	Biscuit tablette chocolat		Madeleine	Galette bretonne
Yaourt nature et sucre	Lait		Petit fromage frais sucré	Lait
Compote de pomme	Fruit		Jus multifruit	Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy



Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette à la moutarde ***			Concombre BIO à la vinaigrette crémeuse ***	Salade verte et vinaigrette moutardée et noix de cajou ***
Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne ***	Bolognaise de bœuf ***		Quenelles natures sauce tomate ***	Colin d'Alaska au riz soufflé ***
Purée d'haricots verts et pommes de terre ***	Farfalles ***		Riz BIO ***	Brocolis au curry ***
Yaourt nature et sucre ***	Saint nectaire AOP ***			
	Fruit ***		Dessert lacté gélifié BIO saveur vanille nappé caramel ***	Muffin nature et pépites de chocolat ***
Genoise roulé chocolat Fruit Lait	Brioche aux pépites de chocolat Petit fromage frais nature et sucre Jus de pomme		Palet breton Fruit Fromage blanc nature et sucre	Biscuit sablé coco Lait Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale










* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy

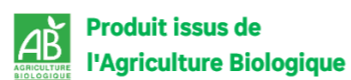


Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos BIO et sucre 			Panais rémoulade aux pommes 
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf jus aux herbes	Riz korma végétarien patate douce et édamame 		Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés 	Pavé de colin à la napolitaine 
***	***	***	***	***
Pennes	(plat complet)		(plat complet)	Confit de carottes et Boulgour 
***	***	***	***	***
Brie			Cantal AOP 	Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	***	***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO 		Smoothie pomme banane	
Brioche	Madeleine		Gauffre	Mini roulé à la framboise
Jus de pomme	Yaourt aromatisé		Jus d'orange	Lait
Petit fromage frais aux fruits	Fruit		Fromage blanc nature et sucre	Compote pomme poire

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy

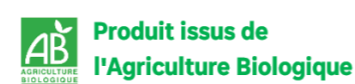
Semaine du 14 au 18 Octobre 2024 - Semaine du goût - *Les Epices*










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe picarde à la betterave	Endives BIO  et vinaigrette agrumes cannelle			Concombre et vinaigrette au guacamole et dés de mimolette
***	***	***	***	***
Pâtes coudes  sauce pois chiche, épinards, tandoori	Sauté de dinde LR  sauce pommes curry crémée		Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la menthe et epices kebab	 Pavé de colin d'Alaska au crumble pain d'épices
***	***	***	***	***
(plat complet)	Semoule BIO 		Haricots verts	Purée de pommes de terre à la noix de muscade
***	***	***	***	***
***	***	***	Munster AOP 	***
Fruit	Fromage blanc au miel et aux amandes		Cake aux épices (cannelle, girofle, gingembre, muscade)	Compote de pomme poire et cardamome
Biscuit nappé chocolat	Gaufrette vanille		Palet breton	Céréales au maïs soufflé
Lait	Fruit		Jus multifruit	Lait
Compote pomme coing	Yaourt à boire		Yaourt aromatisé	Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

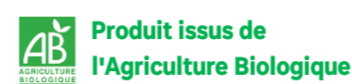


Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Céleri remoulade BIO 			
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet LR  rôti au jus	Riz  sauce pois chiche, tikka massala et graines de courge		Sauté de bœuf sauce goulash	Colin d'Alaska  au riz soufflé 
***	***	***	***	***
Haricot beurre	(plat complet)		Pomme noisette	Purée de potiron et pommes de terre
***	***	***	***	***
Tarte flan 	Crème dessert saveur chocolat BIO 		Yaourt aromatisé	Carré
***	***	***	***	***
Gaufre	Petit beurre		Pain au lait	Barre bretonne
Fruit	Jus de pomme		Compote pomme abricot	Petit fromage frais aux fruits
Lait	Fromage blanc nature et sucre		Lait	Jus d'orange

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villenoy

Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2024 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Tajine marocain (patate douce, carottes, pois chiche) et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce dijonnaise</p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré au chocolat</p>	<p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson Davicroquettes</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>***</p> <p>Purée de poire BIO</p>	<p>Férié</p>
<p>Biscuit tablette chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Céréales maïs soufflé</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>		<p>Madelaine</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

