

Menus Villenoy



Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil </p> <p>***</p> <p>Carottes et coquillettes semi complètes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Endives et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc, caramel, muesli </p>		<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauce bolognaise aux lentilles et penne semi complètes BIO et fromage râpé   </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette miel et moutarde ancienne et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Colin mariné à l'huile d'olive et citron vert </p> <p>***</p> <p>Epinards à la crème et Riz</p> <p>***</p> <p>Purée pomme coing</p>
<p><i>Palmier</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p>	<p><i>Biscuit nappé chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Fruit</i></p>		<p><i>Génoise roulée myrtille</i></p> <p><i>Compote pomme fraise</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>	<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc fruité</i></p>

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

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



Menus Villenoy



Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Omelette BIO </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel BIO </p>		<p><i>Vendée Globe</i></p> <p>Rillettes de sardine VG : œuf dur mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Jambon blanc* SP: Jambon de dinde</p> <p>Haricots blancs</p> <p>***</p> <p>Brioche et confit de poire </p>	<p>Chou blanc et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson d'avicquettes  </p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive </p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot</p>
	<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>		<p><i>Palmier</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p>	<p><i>Pain au lait</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p>

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

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



Menus Villenoy



Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw</p> <p>***</p> <p>Sauté de poulet BIO  au jus de viande</p> <p>***</p> <p>Lentilles</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce au thon et riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>		<p>Tortilla plancha (omelette aux oignons et pommes de terre)</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade verte BIO  et vinaigrette à l'huile de noix </p> <p>***</p> <p>Sauce tartiflette, emmental et pommes de terre persillées  </p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais de campagne et miel</p>
<p><i>Céréales aux pétales dorés</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Purée pomme coing</i></p>	<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>		<p><i>Gaufre</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>	<p><i>Boudoirs</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>

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

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



Menus Villenoy



Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce façon blanquette </p> <p>***</p> <p>Purée patate douce</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat °</p>	<p>***</p> <p>Chili végétal aux haricots rouges   </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p>Carottes râpées et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauce carbonara de lardons * SP : Sauce carbonara de dés de volaille</p> <p>***</p> <p>Torsades et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>***</p> <p>Parmentier au saumon et colin et purée de pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>	<p><i>Boudoirs</i></p> <p><i>Purée pomme fraise</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p>		<p><i>Barre bretonne</i></p> <p><i>Lait chocolaté</i></p> <p><i>Purée pomme abricot</i></p>	<p><i>Biscuit tablette de chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>

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

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



Menus Villenoy



Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise ***	Chou rouge et vinaigrette à la framboise et dès de chèvre  ***		Scarole et vinaigrette balsamique et dès de cantal AOP  	Céleri rémoulade ***
Aiguillette de poulet sauce au thym ***	Sauté de porc LR*  sauce champignon crémé SP : Sauté de dinde sauce champignon crémé ***		Riz et crème de lentilles corail au curry  	Calamars à la romaine 
Petits pois ***	Coquillettes semi complètes BIO 		(plat complet) ***	Purée de Butternut BIO 
Yaourt aromatisé ***	Purée pomme pêche BIO 		Ile flottante ***	Millefeuilles 
<i>Petit beurre</i> <i>Petit fromage frais nature et sucre</i> <i>Fruit</i>	<i>Pain au lait</i> <i>Fruit</i> <i>Yaourt à boire</i>		<i>Gaufre</i> <i>Fruit</i> <i>Lait</i>	<i>Briochette</i> <i>Jus de pomme</i> <i>Yaourt nature et sucre</i>

° 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 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauce bolognaise au bœuf BIO </p> <p>***</p> <p>Fusilli BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Tajine marocain  (pois chiche, patate douce, carottes) et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p></p> <p>Salade verte BIO vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre et fromage raclette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et miel</p>	<p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Carottes et purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Livarot AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Lait chocolaté</i></p> <p><i>Purée pomme fraise</i></p>	<p><i>Biscuits nappé chocolat</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Sirop grenadine</i></p>		<p><i>Petit beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>	<p><i>Brioche</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>

° 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 21 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Dés de colin à la portugaise (tomates, poivrons) et pommes de terre  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat °</p>	<p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce aux olives </p> <p>***</p> <p>Brocolis et Semoule</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>***</p> <p>Pizza aux 3 fromages BIO  </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>
<p><i>Boudoirs</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>	<p><i>Petit beurre</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Purée pomme abricot</i></p>		<p><i>Biscottes et confiture</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait aromatisé fraise</i></p>	<p><i>Biscuit nappé chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Purée de pomme</i></p>

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

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

