










Menus Villenoy



Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Galette des Rois</i>	
***	Carottes BIO et vinaigrette à l'huile de noix et fromage de brebis 		Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Pois chiche et vinaigrette au pesto rouge 
Emincé de dinde LR sauce aigre douce 	***		***	***
	Sauté de bœuf BIO sauce orientale 		Jambon de dinde	Nuggets de blé et ketchup  
***	***		***	***
Chou fleur et riz pilaf	Semoule BIO 		Purée de patate douce et pommes de terre	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)
***	***		***	***
Cantal AOP 				Fromage frais de campagne nature et sucre
***	***		***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO 		Galette frangipane	
Petit beurre	Madeleine		Pain au lait	Barre bretonne
Petit fromage frais nature et sucre	Lait		Fruit	Lait
Fruit	Fruit		Yaourt à boire	Jus 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 13 au 17 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Pennes semi-complètes BIO et sauce tomate, lentilles façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p>		<p>Endives BIO et vinaigrette aux agrumes et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg * SP : Saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondreville</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin crumble pain d'épices</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO</p> <p>***</p> <p>Beignets chocolat</p>
<p>Biscuit tablette de chocolat</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Céréales mais soufflé au miel</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme abricot</p>		<p>Gaufrette vanille</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Marbré chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</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 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Agrumes
	Salade de riz, tomate, et poivrons		Betteraves sauce façon Voronoff (crème moutarde)	Chou chinois et vinaigrette aux agrumes
***	***		***	***
Omelette BIO	Merlu sauce basilic		Tarte aux 3 fromages	Aiguillette de poulet sauce cantadou et agrumes
***	***		***	***
Petits pois mijotés BIO	Carottes		Haricots verts	Purée de potiron
***	***		***	***
Gorgonzola AOP				
***	***		***	***
Purée de pomme banane BIO	Fruit		Fruit	Tarte au citron
Petit beurre	Barre bretonne		Palmier	Pain au lait
Petit fromage frais nature et sucre	Lait		Lait	Fruit
Fruit	Purée pomme poire		Purée de pomme	Yaourt à boire

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










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



Menus Villenoy



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre épicées kebab 	Carottes râpées BIO  et vinaigrette au miel et dés de fromage de brebis			Radis beurre
***	***		***	***
Tajine émincé de dinde LR  sauce poire, miel, cumin	Pois chiche, épinards, curry et Fusilli BIO  		Rôti de veau sauce au thym	Colin pané au riz soufflé  
***	***		***	***
Carottes au cumin	(plat complet)		Riz et lentilles à l'indienne  (épices tandoori)	Boullgour BIO  aux petits légumes
***	***		***	***
***	***		Yaourt nature BIO  et sucre	***
Fruit	Purée pomme BIO 		Fruit	Fromage blanc nature et miel
Céréales aux pétales dorées	Biscuit tablette de chocolat		Gaufre	Génoise fourré cacao
Lait	Fruit		Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais et sucre
Purée pomme fraise	Yaourt nature et sucre		Purée pomme pruneau	Jus de raisin

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

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



Menus Villenoy



Semaine du 03 au 07 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yogurt nature BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme poire BIO</p>	<p>Nuggets de pois chiche BIO</p> <p>***</p> <p>Carottes confites</p> <p>***</p> <p>Yogurt nature BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>Tartinade potiron, fromage frais, ciboulette</p> <p>***</p> <p>Tartiflette de porc * SP : Tartiflette de dinde</p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Chandeleur</p> <p>Iceberg et vinaigrette balsamique</p> <p>***</p> <p>Colin meunière</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner</p>
<p>Palmier</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Génoise roulée myrtille</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>		<p>Cookies pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme banane BIO</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Yogurt nature et sucre</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 10 au 14 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux bicolores et vinaigrette à la ciboulette et dés d'emmental	***		Iceberg et vinaigrette à la ciboulette	Endives BIO  et vinaigrette à l'huile de noix et dés de cantal AOP 
Tortilla plancha (omelette aux pommes de terre et oignons)	 Sauté de dinde LR sauce poivron miel		Aiguillette poulet sauce champignons crème	 Pavé de colin nappé à la napolitaine
Haricots verts	*** Carottes et Semoule		*** Purée de pommes de terre	*** Chou fleur BIO 
	*** Fromage frais de campagne nature et sucre			*** Tarte aux pommes BIO 
	*** Fruit BIO 		Dessert lacté gélifié saveur chocolat	
Gaufre	Barre bretonne		Gaufrette vanille	Petit beurre
Yaourt aux fruits	Faisselle nature et sucre		Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Fruit	Jus d'orange		Fruit	Lait

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


















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



Menus Villenoy



Semaine du 17 au 21 Février 2024 - *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
	Radis beurre		Soupe légumes et tomate	Carottes râpées BIO et vinaigrette à la framboise et dés d'emmental
***	***		***	***
Chili con carne	Cuisse de poulet LR sauce moutarde 		Pizza au fromage BIO  	Nuggets de poisson (davicroquettes)   
***	***		***	***
Riz BIO 	Carottes et lentilles vertes		Salade verte BIO 	Purée de patate douce et pommes de terre
***	***		***	***
Pont l'Evêque AOP 				
***	***		***	***
Fruit BIO  	Brownie 		Fruit BIO 	Smoothie poire et miel
Petit beurre 	Pain et bâton de chocola 		Pain et confiture 	Pain et beurre
Lait	Fruit		Lait	Fruit
Purée pomme ananas	Yaourt aux fruits		Purée pomme coing	Yaourt à boire

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

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



Menus Villenoy



Semaine du 24 au 28 Février - Vacances Scolaire Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Lasagnes à la provençale</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Purée pomme banane BIO</p> <p>***</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc * LR sauce aigre douce SP : Sauté de dinde sauce aigre douce</p> <p>***</p> <p>Brocolis et Semoule</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>***</p>		<p>Cuisse poulet rôti au jus</p> <p>***</p> <p>Purée choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage italien</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin et légumes sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Entremet au chocolat</p>
<p>Brioche</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme poire</p>		<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et confiture</p>

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

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

