



# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betterave BIO ciboulette	Chou rouge rémoulade au balsamique	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg	Carotte râpée vinaigrette <sup>BIO</sup>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Colin d'Alaska sauce safranée <sup>Poisson</sup>	<b>Faboulette de lentilles jaunes</b> <sup>Végé BIO</sup>	Tajine de poulet au citron <sup>Poulet</sup> <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Paleron de bœuf au jus <sup>France</sup> <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	<b>Pomme de terre à la Savoyarde</b> <i>S/viande S/porc : Croq Basquaise</i>
	Blé <sup>BIO</sup>	Tortis BIO sauce Napolitaine	Semoule <sup>BIO</sup>	Purée de pomme de terre	*** <i>S/viande S/porc : Pomme de terre béchamel</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc aux fruits	Gouda	Brie	Fraidou	***
<b>DESSERT</b>	Pomme <sup>BIO</sup>	Purée de pomme ©	Banane <sup>BIO</sup>	<b>Crêpe de la chandeleur</b> <sup>Chandeleur</sup>	Fromage blanc au coulis de myrtilles
<b>GOÛTERS</b>			Purée pomme poire ©		
			Barre bretonne		
			Fromage blanc aux fruits		

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Velouté de potiron	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Salade pastourelle <sup>BIO</sup>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Curry de haricots rouges et RIZ BIO</b> <sup>Végé</sup>	Boulettes au bœuf à l'aigre doux <sup>France</sup> <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce aigre doux</i>	<b>Jambon braisé sauce forestière</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur béchamel</i>	Poulet rôti <sup>Poulet</sup> <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska meunière
	***	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Chou-fleur et romanesco béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Camembert <sup>BIO</sup>	Fondu président	Emmental <sup>BIO</sup>	Fromage frais au sel de Guérande
<b>DESSERT</b>	Poire	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Banane <sup>BIO</sup>	Fondant pomme orange	Pomme <sup>BIO</sup>
<b>GOÛTERS</b>			Pain		
			Confiture		
			Yaourt aromatisé		



**TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES**

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron **Duo d'hiver** : radis blanc, carotte râpée  
Torti Napolitaine : torti, sauce tomate, basilic, ail

<sup>BIO</sup> Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France





Pêche responsable

# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette 	Salade Antillaise (riz BIO)	Salade de blé BIO citron coriandre	Macédoine mayonnaise 	Chou rouge BIO aux raisins
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Cassoulet</b> <i>S/viande S/porc : Omelette sauce Basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce crème citron échalote 	Tarte aux légumes	Goulash de bœuf  <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Frittata emmental et cumin 
	*** <i>S/viande S/porc : Flageolets</i>	Haricots beurre braisés	Salade iceberg	Semoule 	Farfalles BIO à la Milanaise
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Brie	***
 DESSERT	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane 	Purée pomme poire	Pomme 	Orange
GOÛTERS	Pain	Pain	Clémentine	Sablé des Flandres	Pain
	Pâte à tartiner	Emmental	Marbré cacao	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais
	Kiwi	Purée pomme fraise ©	Lait	Banane	Jus d'orange



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

poivron, ananas

Salade pâtes tricolores :

pâtes, poivron, olive

Farfalles à la Milanaise :

farfalles, champignons,

tomate, ail
















Salade fantaisie :

ananas, raisins, céleri,

pomme

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolores	Betterave vinaigrette framboise	Pomme de terre échalote
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : Cake provençal</i>	<b>Dahl de le lentilles corail et RIZ BIO</b> 	<b>Sauté de porc au caramel</b>  <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Rôti de bœuf sce barbecue  <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate</i>	Colin d'Alaska meunière
	Poêlée de légumes	***	Carottes braisées 	Tortis	Epinards à la crème
 PRODUIT LAITIER	Emmenta 	Pont l'Evêque 	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert 
 DESSERT	Pomme 	Liégeois chocolat	Banane 	Purée pomme vanille	Poire
GOÛTERS	Pain	Barre bretonne	Pain	Pain	Madeleine
	Chocolat	Clémentine	Confiture	Mimolette	Purée pomme coing ©
	Orange	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits	Pomme 	Yaourt nature sucré

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable