

# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°10 : du 3 au 7 Mars 2025



	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI <b>VEGETARIEN</b>	VENDREDI
 ENTRÉE	Crème de betterave à l'ail	Carotte râpées BIO ciboulette	Salade western	Chou blanc BIO sauce fromage blanc curry	Salade des Incas 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la tomate  <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Pilons de poulet sauce tex mex  <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Clafoutis au potiron	<b>Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)</b> 	Colin d'Alaska sauce Bretonne 
	Purée de pomme de terre	Petits pois au jus	Poêlée de légumes	***	Haricots beurre braisés
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Bûchette mi chèvre	Edam	Coulommiers
 DESSERT	Pomme 	<b>Beignet de Mardi gras</b> 	<b>Crème dessert caramel</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Purée pomme BIO raisin sec	Banane 
GOÛTERS			Pain Emmental Jus d'orange		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil  
Salade des Incas : riz, maïs, carotte  
Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon  
Boullgour à la Marocaine : boullgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

Semaine n°11 : du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <b>VEGETARIEN</b>	VENDREDI
 ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Velouté à la Thaï	Salade colorée 	Salade pomme de terre, maïs	Salade de BOULGOUR BIO à la Marocaine
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff  <i>S/viande : Croq Basquaise</i>	Blanquette de colin d'Alaska 	Emincé de dinde sauce crème oignons  <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	<b>Penne BIO au crème de haricots rouges et galette tortilla</b> 	<b>Chou-fleur à la Parisienne</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur béchamel</i>
	Purée de pomme de terre	Riz créole 	Pommes rissolées	***	*** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Mimolette	Camembert	Saint Morêt 	Yaourt nature sucré 
 DESSERT	Madeleine	Banane 	Purée de pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Poire
GOÛTERS			Purée de pêche © Bare bretonne Fromage blanc sucré		

 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.





# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°12 : du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO à la menthe	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	Lentilles échalote	Salade de petits pois à la menthe	Salade de riz fantaisie <sup>BIO</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : Tortilla sauce provençale</i>	Bouchées de blé panées <sup>VÉGÉ</sup>	Pizza au fromage	Parmentier de bœuf façon cottage pie <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Colin d'Alaska pané
	Semoule <sup>BIO</sup>	Haricots verts à l'Italienne	Carottes braisées	***	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Yaourt nature sucre <sup>BIO</sup>
DESSERT	Pomme <sup>BIO</sup>	Poire	Banane <sup>BIO</sup>	Pain Irlandais aux pommes	Orange
GOÛTERS			Pain Confiture Yaourt nature sucré		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz fantaisie : riz, tomate, maïs  
Salade de crudités à l'Indienne : carotte, céleri vinaigrette curry, persil

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°13 : du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade iceberg	Taboulé (semoule BIO)	Macédoine mayonnaise	Chou rouge aux raisins	Salade de crudités vinaigrette à l'Indienne <sup>BIO</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la carbonara <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	Colin d'Alaska sauce crème aneth <sup>P</sup>	Blé BIO aux haricots rouges à la Mexicaine <sup>VÉGÉ</sup>	Riz à la cantonnaise <sup>BIO</sup> <i>S/viande S/porc : Riz cantonnais sans viande</i>	Sauté de bœuf marengo <sup>P</sup> <i>S/viande : Croq à l'Italienne</i>
	*** <i>S/viande : Macaronis</i>	Carottes braisées <sup>BIO</sup>	***	***	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé	Camembert <sup>BIO</sup>	Fromage blanc aux fruits	Emmental <sup>BIO</sup>
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Poire	Pomme <sup>BIO</sup>	Purée pomme figue sèche	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>
GOÛTERS			Banane <sup>BIO</sup> Marbré cacao Lait		

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/Cœuf de France



Pêche responsable

# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°14 : du 31 Mars au 4 Avril 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron  
 Salade Bavaroise : pomme de terre, tomate, jambon, emmental, persil  
 Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Carotte râpée vinaigrette	Salade Bavaroise	Chou blanc sauce crémeuse	Salade de RIZ BIO, radis, tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	<b>Parmentier de lentilles corail</b>	Clafoutis tomate chèvre	Boulettes de bœuf sauce Napolitaine <i>S/viande : Cake provençal</i>	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	***	Poêlée de légumes	Semoule	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Edam	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Semoule BIO au lait au chocolat	Banane	Purée de poire ©	Poire
GOÛTERS			Pain Chocolat		
			Purée pomme coing ©		

Semaine n°15 : du 7 au 11 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	<b>Saucisson à l'ail</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille <i>S/viande : Ravioli végétarien</i>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : Feuilleté au fromage</i>	Emincé de dinde à l'estragon <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	<b>Dahl de pois chiches et RIZ BIO</b>	Colin d'Alaska sauce citron
	***	Purée de pomme de terre	Petits pois au jus	***	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	<b>Flan vanille</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Orange	Clafoutis aux poires	Banane
GOÛTERS			Pain Mimolette		
			Jus de pomme		

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.

# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°16 : du 14 au 18 Avril 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade Iceberg aux croutons	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Coquillettes BIO des Incas	Carotte râpée BIO ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paleron de bœuf aux oignons <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Marmite de poisson 	Jambalaya de poulet (riz BIO)  <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	<b>Croq blé épinards</b>  fromage	<b>Rôti de porc sauce tomate poivron</b>  <i>S/viande S/porc : Omelette sauce tomate poivron</i>
	Courgettes <i>S/viande : Courgettes</i>	Semoule 	*** <i>S/viande : Riz</i>	Haricots beurres braisés	Lentilles au jus
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Petit moulé nature	Gouda	Camembert 
 DESSERT	Madeleine	Pomme 	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane 	Purée pomme cannelle
GOÛTERS	Pain Edam Jus d'orange	Purée de pêche © Barre bretonne Lait	Pain Barre de chocolat Purée pomme fraise ©	Pain St Môret Poire	Madeleine Pomme Yaourt aromatisé



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Coquillettes des Incas : pâtes, carotte, maïs, ciboulette  
Salade coleslaw : carotte, chou blanc  
Salade Arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois

Semaine n°17 : du 21 au 25 Avril 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Betterave vinaigrette balsamique 	Salade coleslaw 	<b>Raïta de radis</b>	Salade Arlequin
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		<b>Omelette sauce tomate</b> 	Tarte au fromage	<b>Sauté de bœuf printanier</b>  <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska meunière
		Pommes rissolées	Salade iceberg	<b>Purée de carotte au cumin</b>	Mitonnée de légumes
		Emmental	Yaourt aromatisé	<b>Brie</b>	Saint Morêt 
 DESSERT		<b>Crème dessert caramel</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Pomme 	<b>Dessert de Pâques</b>	Poire
GOÛTERS		Banane Fourrandise au chocolat Yaourt aromatisé	Orange Petit beurre Yaourt nature sucré	Pain Confiture Fromage blanc aux fruits	Pain Gouda Compote pomme abricot ©

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.



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°18 : du 28 Avril au 2 Mai 2025

1er Mai



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis  
Salade de blé fantaisie : tomate, blé, maïs

	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (Carotte BIO)	Concombre ciboulette	Salade de blé fantaisie		Chou-fleur à la Grecque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de veau sce provençale <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	<b>Burger végétarien</b>	Curry de poisson au lait de coco		Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Croq Basquaise</i>
	Penne	Frite	Haricots verts braisés		Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc aux fruits		Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	<b>Flan vanille</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane		Poire
GOÛTERS			Poire Marbré cacao Lait		

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
GOÛTERS					

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 SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable