

# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024

C'est la rentrée !

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette à l'orange	Tomate vinaigrette	Melon	Taboulé (semoule BIO)	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes d'agneau sauce tomate <i>S/viande : croq végétarien blé épinard</i>	<b>Parmentier de lentilles corail à la Provençale</b>	<b>Coquillettes à la Parisienne</b> <i>S/viande S/porc : bouchées de blé</i>	Emincé de dinde crème origan <i>S/viande : omelette</i>	Colin d'Alaska meunière
	Pommes rissolées	***	<i>S/viande S/porc : coquillettes</i>	Carottes BIO braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	Cantal	Yaourt nature sucré	Fondu président
DESSERT	<b>Crème dessert caramel</b> <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Pomme	Crêpe au sucre	Banane	Smoothie carotte abricot
GOÛTERS			Compote pêche		
			Pain		
			Chocolat		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: pomme de terre, petits pois, maïs

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre ciboulette	Salade Arlequin	Radis rondelles sauce fromage blanc ciboulette	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'Orientale <i>S/viande : colin d'Alaska sauce curry</i>	<b>Saucisse sauce rougail</b> <i>S/viande S/porc : omelette sauce rougail</i>	Pizza au fromage	<b>Croq Basquaise</b>	Colin d'Alaska sauce crème
	Semoule	Riz créole	Poêlée de légumes	Ratatouille	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt nature sucré	***	Fraidou
DESSERT	Pomme	<b>Flan chocolat</b> <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme mûre	Clafoutis aux quetsches	Nectarine
GOÛTERS			Jus d'orange		
			Pain		
			Emmental		

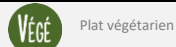
BIO

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



# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024

VEGETARIEN





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade iceberg	Pomme de terre échalote	Salade bicolore 	Tomate vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf  <i>S/viande : crêpe aux champignons</i>	Beignets de poisson	Colombo de volaille  <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	<b>Chili sin carne</b>  (riz BIO)	<b>Tortis BIO façon carbonara</b> <i>S/viande S/porc : feuilleté fromage</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Carottes braisées 	Semoule 	***	*** <i>S/viande S/porc : tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Moret 	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque 
DESSERT	Madeleine	Banane 	Liégeois vanille	Prunes	Purée de pomme
GOÛTERS			Compote de pêche		
			Barre bretonne		
			Yaourt nature sucré		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigrette 	Salade de RIZ BIO, tomate ciboulette	<b>Concombre tzatziki</b>	Betterave BIO ciboulette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tandoori  <i>S/viande : croq Basquaise</i>	<b>Omelette sauce Napolitaine</b> 	<b>Chou-fleur à la Parisienne</b> <i>S/viande S/porc : crêpe au fromage</i>	<b>Moussaka</b> <i>S/viande : lasagne saumon</i>	Colin d'Alaska sauce Hollandaise 
	Haricots verts	Purée de pomme de terre	*** <i>S/viande S/porc : chou-fleur béchamel</i>	***	Blé 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	<b>Petit moulé nature</b>	Mimolette
DESSERT	Pomme 	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Poire	<b>Moelleux aux amandes</b>	Banane 
GOÛTERS			Jus d'orange		
			Pain		
			Confiture		



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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES