

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)	Pommes de terre à l'aneth	Macédoine mayonnaise	Tomate mozzarella	Semoule fantaisie 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	TORTIS BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale 	Colin d'Alaska pané	Poulet rôti  <i>S/viande : bouchées de blé</i>	 Riz à la Cantonnaise	Bœuf aux olives  <i>S/viande : cake provençal</i>
	***	Ratatouille	Frites	<i>S/viande S/porc : riz cantonnais sans viande</i>	Carottes braisées 
 PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Camembert 	***	Edam
 DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>	Banane 	Pomme 	Fromage blanc aromatisé	Smoothie pomme poire
GOÛTERS			Orange		
			Marbré cacao		
			Lait		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise
Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs
Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Concombre ciboulette	Betterave vinaigrette 	Salade iceberg	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 	Rôti de porc braisé  <i>S/viande S/porc : cake aux légumes</i>	Bœuf façon Baeckeffe  <i>S/viande : tortilla</i>	Colin d'Alaska sauce Basquaise 
	Petits pois au jus	***	Lentilles cuisinées	*** <i>S/viande : ratatouille</i>	Purée de courgette
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Emmental 	Pavé 1/2 sel
 DESSERT	Orange	Crème dessert vanille <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Pomme 	Purée pomme raisins secs	Banane 
GOÛTERS			Compote pomme fraise		
			Pain		
			Chocolat		

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
Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES