



MENUS VILLENEUVE

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

FÊTE DU GOÛT
DES COULEURS
EN ÉPICES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDEDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Salade vitaminée (carotte BIO)	Crème de chou-fleur au curcuma	Macédoine mayonnaise		Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : omelette au paprika</i>	Poulet sauce coco coriandre <i>S/viande : croq Basquaise sauce coco coriandre</i>	Tarte au fromage	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes	VEGÉ	Colin d'Alaska sauce safranée
	Tortis BIO	Semoule BIO	Salade iceberg	***		Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Gouda	***	Bûchette mi chèvre		Yaourt nature sucré
DESSERT	Flan chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme vanille	Poire	Moelleux façon pain d' épices		Pomme BIO
GOÛTERS			Jus de pomme			
			Pain			
			Brie			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange

Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDEDI
ENTRÉE	Salade iceberg	Macédoine mayonnaise BIO	Chou rouge vinaigrette BIO	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron		Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf VEGÉ <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce Dieppoise	Penne BIO au poulet sauce crème VEGÉ <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Palette de porc braisée <i>S/viande S/porc : œuf dur</i>	VEGÉ	Bouchées de blé panées
	Purée de potiron	Riz créole BIO	*** <i>S/viande : penne BIO</i>	Haricots blancs		Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Coulommiers	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme BIO	Fromage blanc au coulis de mangue	Crème dessert chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>		Banane BIO
GOÛTERS	Jus d'orange	Compote pêche	Compote pomme banane	Kiwi		Poire
	Pain	Barre bretonne	Pain	Pain		Madeleine
	Emmental	Lait	Barre de chocolat	Brie		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.



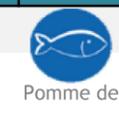
Plat végétarien
Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable
Pomme de terre rissolées

