

# MENUS VILLENEUVE

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

Vacances

C'est Halloween!



Toussaint



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Crêpe aux champignons	Salade de RIZ BIO Antillaise	Salade fantaisie	Velouté au butternut	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti <i>S/viande : tortilla</i>	Beignets de poisson	Paleron braisé sauce barbecue <i>S/viande : boulettes végétariennes</i>	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma	
	Petits pois au jus	Haricots verts braisés	Pâtes papillons	***	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Fraidou	Brie	Mimolette	
<b>DESSERT</b>	Pomme	Banane	Flan vanille <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Fondant pomme potiron	
<b>GOÛTERS</b>	Jus d'orange	Poire	Kiwi	Fromage blanc aux fruits	
	Pain	Fourandise au chocolat	Petits beurre	Pain	
	Bûchette chèvre	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Confiture	

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs  
Salade Antillaise : riz BIO, poivron, ananas  
Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs

Semaine n°45 : du 4 au 10 Novembre 2024

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betterave BIO vinaigrette à la pomme	Semoule fantaisie	Salade iceberg	Haricots verts échalote	Carotte râpée vinaigrette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : lasagnes saumon</i>	Colin d'Alaska sauce crème curcuma	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Riz à la Cantonnaise <i>S/viande S/porc : riz cantonnais sans viande</i>	Cassoulet <i>S/viande S/porc : bouchées de blé</i>
	Pâtes	Julienne de légumes	***	*** <i>S/viande S/porc : riz cantonnais sans viande</i>	*** <i>S/viande S/porc : flageolets</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
<b>DESSERT</b>	Pomme	Orange	Liégeois chocolat	Poire	Milkshake à la vanille
<b>GOÛTERS</b>			Banane		
			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.

