

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
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade de RIZ BIO Antillaise	Salade fantaisie	Velouté au butternut	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	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	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Brie	Mimolette	
DESSERT	Pomme	Banane	Flan vanille <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Fondant pomme potiron	
GOÛTERS	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
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la pomme	Semoule fantaisie	Salade iceberg	Haricots verts échalote	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	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>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Orange	Liégeois chocolat	Poire	Milkshake à la vanille
GOÛTERS			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.

