

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade iceberg	Pommes de terre sauce tartare	Salade coleslaw	Pâté de campagne <i>S/viande S/porc : crêpe aux champignons</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tajine de légumes, pois chiches, raisins secs et semoule BIO <small>(raisins secs et aromates non bio)</small>	Chou-fleur à la Parisienne <i>S/viande S/porc : œuf dur</i>	Bœuf façon Bourguignon <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska sauce citron
		***	*** <i>S/viande S/porc : chou-fleur béchamel</i>	Coquillettes	Haricots beurre braisés
Gouda		Yaourt nature sucré	Brie	Pavé 1/2 sel	
Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>		Kiwi	Purée de pomme	Banane	
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
GOÛTERS			Compote poire		
			Pain		
			Chocolat		

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Lentilles à l'échalote	Céleri sauce fromage blanc curry	Salade de PATES BIO basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO	Pizza au fromage	Sauté de porc à l'ancienne <i>S/viande S/porc : crêpe aux champignons</i>	Beignets de poisson
	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Chou-romanesco et brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Fromage blanc sucré	***	Fraidou
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme ananas cannelle	Clafoutis aux poires	Kiwi
GOÛTERS			Jus de pomme		
			Pain		
			Vache qui rit		

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.

