



MENUS VILLENEUVE

Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



	VEGETARIEN LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave	Salade de RIZ BIO Antillaise	Salade fantaisie	Chou-fleur sauce Piccalilli	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Colin d'Alaska sauce crustacés	Tajine de volaille <i>S/viande : bouchées de blé</i>	Boulettes de bœuf sauce carbonnade <i>S/viande : boulettes végétariennes</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : croq Basquaise</i>
	Carottes BIO à la crème	Haricots beurre braisés	Semoule	Pommes vapeur	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré	Fondu président	Edam	Saint Moret
DESSERT	Clémentine	Pomme	Liégeois vanille	Gaufre Liégeoise	Milkshake chocolat
GOÛTERS			Compote pomme fraise		
			Barre bretonne		
			Fromage blanc sucré		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou-fleur sauce Piccalilli: chou fleur sauce à base de vinaigre, moutarde, curcuma

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange

Salade de RIZ BIO Antillaise : Riz BIO, poivron, ananas

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade iceberg	Taboulé (semoule BIO)	Crêpe au fromage	Velouté au potiron	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Poulet rôti sauce pomme raisin <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Jambon braisé <i>S/viande S/porc : œuf dur</i>	Tortis BIO bolognaise de lentilles	Curry de poisson au lait de coco
	Riz créole	Poêlée de légumes	Chou-fleur béchamel	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Brie	***	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>	Clémentine	Banane	Kiwi	Purée pomme crème de marron
GOÛTERS			Yaourt aux fruits		
			Pain		
			Confiture		

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.

