



# MENUS VILLENEUVE

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



|                       | VEGETARIEN<br>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<br><i>S/viande : bouchées de blé</i> | Boulettes de bœuf sauce carbonnade<br><i>S/viande : boulettes végétariennes</i> | Rôti de porc au jus<br><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<br>JEUDI                | VENDREDI                         |
|-----------------------|--|---|---|------------------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade iceberg   | Taboulé (semoule BIO)   | Crêpe au fromage                                  | Velouté au potiron                 | Carotte râpée vinaigrette        |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf aux oignons<br><i>S/viande : tarte aux légumes</i> | Poulet rôti sauce pomme raisin<br><i>S/viande : beignets de poisson</i> | Jambon braisé<br><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.

