

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge BIO rémoulade au balsamique	Salade de pois chiche vinaigrette	Salade pastourelle	Céleri sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/porc S/viande : beignets de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce Bretonne	Clafoutis potiron muscade	Chili sin carne	Bœuf mironton <i>S/viande : crêpe au fromage</i>
	Purée de pomme de terre	Carottes braisées	Haricots verts	(Riz bio)	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Gouda	Cantal	Fondu président
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Clémentine	Purée pomme ananas	Banane
GOÛTERS			Kiwi		
			Marbré cacao		
			Lait		

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade pastourelle BIO :
pâtes, tomate, poivron
Salade vitaminée : carotte
BIO, chou chinois,
vinaigrette orange
Salade des incas BIO : Riz,
carotte, maïs

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des Incas	Haricots verts vinaigrette	Salade vitaminée (carotte BIO)		Cervelas <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Macaronis BIO à la Parisienne <i>S/viande S/porc : omelette</i>		Colin d'Alaska sauce Normande
	***	***	*** <i>S/viande S/porc : macaronis</i>		Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	***		Brie
DESSERT	Pomme	Kiwi	Lassi à la mangue		Banane
GOÛTERS			Compote pomme coing		
			Pain		
			Chocolat		

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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable