













MENUS VILLENEUVE

Semaine n°52 : du 23 au 29 Décembre 2024

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Semoule fantaisie 	Céleri rémoulade au cumin		Potage poireau et pomme de terre	Crêpe au fromage
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika  <i>S/viande : bouchées de blé</i>	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO 		Raviolis à la volaille <i>S/viande : raviolis au tofu</i>	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	***		***	Purée de brocolis
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Fondu président		Camembert 	Saint Paulin
 DESSERT	Pomme 	Liégeois vanille		Clémentine	Banane 
GOÛTERS	Compote pomme banane	Kiwi	Yaourt aux fruits	Compote pomme coing	
	Pain	Petits beurre	Pain	Fourrandise à la fraise	
	Gouda	Fromage blanc sucré	Confiture	Lait	















TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs
Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

Semaine n°01 : du 30 décembre au 5 Janvier 2025

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette 	Betterave BIO ciboulette		Salade exotique (Riz BIO)	Salade iceberg
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paleron braisé sauce piquante  <i>S/viande : boulettes végétariennes</i>	Colin d'Alaska sauce Hollandaise 		Bouchées de blé panées 	Jambon blanc <i>S/viande S/porc : croq Basquaise</i>
	Carottes braisées 	Semoule 		Petits pois au jus	Pommes de terre
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Fromage frais au sel de Guérande	***
 DESSERT	Madeleine	Pomme 		Orange	Flan chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>
GOÛTERS	Jus d'orange	Purée de poire ©	Clémentine	Banane	
	Pain	Barre bretonne	Pain	Madeleine	
	Brie	Lait	Gouda	Yaourt nature sucré	

BIO

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
Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable