

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDREDI
	Salade iceberg + croustons	Macédoine mayonnaise	Tomate au basilic	Salade des incas 		Melon
	Sauté de veau sauce provençale <i>S/viande : Tarte au fromage</i>	Parmentier de poisson à la provençale	Emincé de dinde tex-mex <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tex-mex</i>	Bouchée de blé 		Saucisse de Toulouse <i>S/porc S/viande : Croq à l'italienne</i>
	*** <i>S/viande : Courgette béchamel</i>	***	Coquillettes 	Mitonnée de légumes		Lentilles au jus
	Fromage blanc sucré	Emmental 	Coulommiers	Yaourt aromatisé		Petit moulé nature
	Madeleine	Nectarine	Purée pomme myrtille	Banane 		Liégeois chocolat
	Jus d'orange	Compote pomme banane	Compote pomme fraise	Nectarine		Abricot
	Tomme blanche	Barre bretonne	Chocolat	Mimolette		Madeleine
	Pain	Lait	Pain	Pain		Fromage blanc aux fruits



TOUJOURS SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs
Salade pastorelle : tortis, tomate, poivron
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

P.A. n°5

Semaine n°32 : du 4 au 8 Août 2025

Vacances scolaires

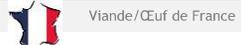
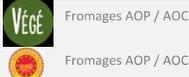
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDREDI
	Salade pastorelle 	Gaspacho	Carotte râpée vinaigrette 	Concombre à la menthe		Salade de blé fantaisie 
	Poulet rôti  <i>S/viande : Tortilla</i>	Salade de TORTIS BIO, tomate, maïs, jambon <i>S/porc S/viande : Salade Marco Polo</i>	Sauté de bœuf sauce tomate origan  <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate origan</i>	Tajine de légumes aux figues et SEMOULE BIO 		Beignets de poisson
	Ratatouille	***	Riz créole 	***		Haricots verts braisés
	Fraidou	Yaourt nature sucré 	Gouda	Camembert		Fromage frais au sel de Guérande
	Pomme 	Prune	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Compote pomme</i>	Marbré chocolat framboise		Fromage blanc griotte
	Jus de pomme	Abricot	Banane	Fromage blanc sucré		Compote pomme cassis
	Vache qui rit	Fourrandise au chocolat	Petit beurre	Confiture		Emmental
	Pain	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Pain		Pain



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.

P.A. n°1



MENUS VILLENEUVE

Semaine n°33 : du 11 au 15 Août 2025

Vacances scolaires

Assomption

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	Chou-fleur à la grecque	Melon	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/porc S/viande : Œuf dur béchamel</i>	Colin d'Alaska sauce curry	Boulettes de bœuf sauce provençale <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Riz à la cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz cantonnais sans viande</i>	
	*** <i>S/porc S/viande : Macaronis</i>	Carottes BIO braisées	Purée de pomme de terre	***	
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	Mimolette	Brie	
DESSERT	Crème dessert vanille <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>	Pomme	Banane	Fromage blanc aux fruits rouges	
GOÛTERS	Pêche	Compote pomme ananas	Abricot	Sable des Flandres	
	Pâte à tartiner	Saint Morêt	Marbré cacao	Prune	
	Pain	Pain	Lait	Yaourt aromatisé	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz fantaisie : riz, tomate, maïs
Salade coleslaw : carotte, chou blanc

P.A. n°2

Semaine n°34 : du 18 au 22 Août 2025

Vacances scolaires

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Concombre et maïs	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw	Cervelas <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf sauce tomate <i>S/viande : Raviolis aux légumes</i>	Boullgour au pois chiches BIO courgettes à l'orientale	Rôti de porc au jus <i>S/porc S/viande : Tarte au fromage</i>	Sauté de dinde au miel <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	Colin d'Alaska meunière
	***	***	Haricots beurre braisés	Blé	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme mûre	Nectarine
GOÛTERS	Abricot	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Prune	Compote pomme fraise
	Chocolat	Barre bretonne	Confiture	Gouda	Madeleine
	Pain	Pêche	Pain	Pain	Fromage blanc aux fruits

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.

P.A. n°3



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



MENUS VILLENEUVE

Semaine n°35 : du 25 au 29 Août 2025

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou chinois vinaigrette	Tomate vinaigrette balsamique	Salade Italienne BIO (olive et basilic non Bio)	Carotte râpée vinaigrette	Boulgour BIO à la Maroc
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel <i>S/porc S/viande : Croq végétarien</i>	Parmentier de lentilles à la provençale	Tarte au fromage	Emincé de poulet sauce tandoori <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Colin d'Alaska pané
	Riz créole	***	Salade iceberg	Haricots beurre braisés	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Pont l'Evêque
DESSERT	Salade de fruits aux litchis	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Smoothie pomme fraise menthe	Barre bretonne	Banane
GOÛTERS	Compote pomme banane	Pêche	Jus d'orange	Yaourt aromatisé	Lait
	Emmental	Petit beurre	Vache qui rit	Confiture	Compote poire
	Pain	Fromage blanc aux fruits	Pain	Pain	Fourrandise à la fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Italienne : tortis, tomate, poivron, olive, oignon, basilic
Boulgour à la Marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, coriandre, cumin

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
GOÛTERS					

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

