

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°27 : du 30 Juin au 4 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade Italienne BIO (olives non BIO)	Betterave BIO ciboulette	Tomate à la croque
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Curry de poisson au lait de coco	Tarte chèvre basilic	Parmentier de pois chiches à la tomate	Jambon <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature
 DESSERT	Melon	Liégeois vanille	Purée pomme menthe	Pomme	Moelleux aux pommes
GOÛTERS			Fromage blanc sucré Confiture Pain		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

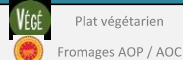
Salade western : haricots rouges, poivron, maïs, persil
Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive, basilic
Salade de boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

P.A. n°1

Semaine n°28 : du 7 au 11 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade iceberg	Salade de BOULGOUR BIO à la Marocaine	Chou-fleur sauce salsa	Salade de pomme de terre, tomate	Concombre à la féta
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne à la bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate</i>	Beignets de poisson	Haricots rouges sauce chili + Tacos	Omelette sauce forestière	Poulet basquaise <i>S/viande : Croq basquaise</i>
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt nature sucré	B	Pavé 1/2 sel	***
 DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Abricot	Beignet chocolat	Banane	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger
GOÛTERS	Banane Pâte à tartiner Pain	Compote pomme fraise Vache qui rit Pain	Nectarine Marbré cacao Lait	Abricot Sablé des Flandres Yaourt aromatisé	Jus d'orange Emmental Pain

P.A.n°2



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.

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°29 : du 14 au 18 Juillet 2025

Vacances scolaires	Fête nationale	VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade de pomme de terre au basilic	Salade de RIZ BIO 	Melon	Céleri rémoulade
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce safranée 	 Semoule aux pois chiches et ratatouille	 Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>
 PRODUIT LAITIER		Petits pois au jus	Carottes BIO braisées	***	Purée de pomme de terre
 DESSERT		Fraidou	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
		Pomme 	Banane 	Crème dessert caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>	Purée pomme mûre
GOÛTERS		Abricot	Fromage blanc aux fruits	Nectarine	Madeleine
		Barre bretonne	Confiture	Mimolette	Compote pomme fraise
		Yaourt nature sucré	Pain	Pain	Yaourt aromatisé



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de coquillettes au basilic : coquillettes, olive, basilic
Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil
Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Salade de blé estival : blé, concombre, menthe

P.A. n°3

Semaine n°30 : du 21 au 25 Juillet 2025

Vacances scolaires	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Concombre ciboulette	Salade arlequin 	Carotte râpée BIO citron	Salade de BLE BIO estival
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	 Boulettes au bœuf sauce orientale <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Pizza au fromage	 Rôti de porc au jus <i>S/porc S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané
	***	Riz créole 	Salade iceberg	Purée d'épinards	Haricots beurre braisés
 PRODUIT LAITIER	Fondus président	Pont l'Evêque 	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Pomme 	Flan vanille <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>	Purée pomme pêche verveine	Moelleux aux fruits rouges	Prunes
GOÛTERS	Compote pomme ananas	Nectarine	Jus de pomme	Yaourt aromatisé	Compote poire
	Emmental	Petit beurre	Saint Morêt	Confiture	Fourrandise à la fraise
	Pain	Fromage blanc sucré	Pain	Pain	Lait



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°4



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable

