

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°23 : du 2 au 6 Juin 2025

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Radis à la croque	Salade iceberg + croutons	Concombre à la crème	Salade arlequin
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne au saumon</i>	Colin d'Alaska meunière citron	 Penne BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale	 Riz à la cantonnaise <i>S/porc S/viande : Riz cantonnais sans viande</i>	Palette de porc sauce barbecue <i>S/porc S/viande : Cake aux légumes</i>
	***	Purée de pomme de terre	***	***	Carottes BIO braisées
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert 	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Gouda
 DESSERT	Pomme 	Crème dessert caramel <i>S/porc S/viande : Compote pomme fraise</i>	Smoothie pomme pêche	Banane 	Fromage blanc à la framboise
GOÛTERS			Lait		
			Marbré cacao		
			Nectarine		



TOUJOURS SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

Pentecôte

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	 Semoule fantaisie	Carotte râpée BIO au citron	Pâté de foie <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		 Chili sin carne et RIZ BIO	Jambon braisé au jus <i>S/porc S/viande : Crêpe au fromage</i>	 Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	 Colin d'Alaska sauce aneth
		***	Courgettes au curry	Penne rigate 	Haricots beurre braisés
 PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fraidou	Comté 	Brie
 DESSERT		Pomme 	Liégeois vanille	Compote pomme	Nectarine
GOÛTERS			Compote pomme fraise		
			Chocolat		
			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°3



Plat végétarien
Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



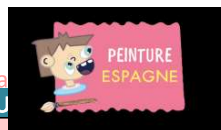
Pêche responsable





CHATELAINUS VILLENEUVE

Semaine n°25 : du 16 au 20 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade iceberg + croutons	Melon	Pommes de terre sauce tartare	Gaspacho	Penne BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (Bœuf BIO) <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Pizza fromage	Paëlla au poulet <i>S/viande : Paëlla au poisson</i>	Colin d'Alaska pané
	***	***	Ratatouille	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais sel de guérande	Edam	Coulommiers
DESSERT	Banane	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Purée de pommes	Crème catalane	Pêche
GOÛTERS			Jus de pomme		
			Mimolette		
			Pain		

TOUS SAVOIR SUR NOS RECETTES

Penne au basilic : penne, tomate, basilic
Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon
Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, oignon

P.A. n°4

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Macédoine mayonnaise	Salade de RIZ BIO Niçoise	Salade de pois chiches vinaigrette indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : Colin d'Alaska pané</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Emincé de dinde sauce paprika <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Croq végétarien sauce tartare	Tortis BIO façon all'amatriciana (sauce tomate aux lardons) <i>S/porc S/viande : Omelette sauce provençale</i>
	Courgette béchamel	Blé	Petits pois au jus	Haricots verts braisés	*** <i>S/porc S/viande : Tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Tomme noire	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Pomme	Semoule au lait	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Compote poire</i>	Nectarine	Smoothie pomme fraise
GOÛTERS			Compote pomme ananas		
			Barre bretonne		
			Fromage blanc sucré		

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°5



Plat végétarien
Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable

Pomme de terre rissolées

