

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Taboulé (semoule BIO)	Tomate vinaigrette au balsamique	Salade iceberg + croutons		<b>Saucisson à l'ail</b> <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Paleron de bœuf au jus <i>S/viande : Omelette</i>	<b>Bouchées de blé</b>	<b>Macaronis BIO à la parisienne</b> <i>S/porc S/viande : Croq végétarien</i>		Colin d'Alaska sauce citron
	*** <i>S/viande : Ratatouille</i>	Petits pois au jus	*** <i>S/porc S/viande : Macaronis</i>		Purée de carottes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fondu président	Emmental	Yaourt aromatisé		Camembert
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Purée pomme fraise		Poire
<b>GOÛTERS</b>			Compote pomme abricot		
			Chocolat		
			Pain		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastorelle : tortis, tomate, poivron  
Tikka massala : riz, légumes, pois chiches

P.A. n°3

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

	VEGETARIEN LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betterave BIO ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade pastorelle	Duo de CAROTTE BIO et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre à l'échalote
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO</b>	Sauté de bœuf sauce tomate origan <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate origan</i>	Tarte au fromage	Poulet rôti <i>S/viande : Tortilla</i>	Colin d'Alaska meunière
	***	Semoule	Salade iceberg	Haricots beurre braisés	Ratatouille
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Gouda	***	Brie	Petit moulé ail et fines herbes
<b>DESSERT</b>	Orange	Purée pomme vanille	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/porc S/viande : Compote pomme abricot</i>	Moelleux au griottes	Pomme
<b>GOÛTERS</b>			Jus d'orange		
			Emmental		
			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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE



RESTAURANT VILLENEUVE

Semaine n°21 : du 19 au 23 Mai 2025



VEGETARIEN  
VENREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade fantaisie (céleri BIO)	Macédoine mayonnaise	Salade de RIZ BIO Niçoise	Salade coleslaw	Courgette râpée vinaigre citron basilic
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Boulette de bœuf sauce aigre douce <i>S/viande : Crêpe aux champignons</i>	Parmentier de poisson	<b>Sauté de porc au curry</b> <i>S/porc S/viande : Croq basquaise</i>	Nuggets de volaille <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Penne BIO crémeux de lentille corail à la provençale
	Carottes BIO braisées	***	Chou-fleur et romanesco	Potatoes	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Pont l'Evêque	Petit moulé nature	Fraidou
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Liégeois vanille	Pomme	Fromage blanc au caramel et pop corn	Banane
	<b>GOÛTERS</b>		Fromage blanc sucré Barre bretonne Compote poire		

**TOUS SAVOIR SUR NOS RECETTES**

Salade fantaisie : celeri, raisin, pomme  
Salade de riz niçoise : riz, tomate, oignon, olive, basilic  
Salade coleslaw : carotte et chou blanc  
Salade mêlée : salade verte, maïs, croustons  
Salade de blé exotique : blé, maïs, ananas, persil

P.A. n°5

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade mêlée	Salade de BLE BIO exotique	Tomate vinaigrette		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Goulash de bœuf <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce beurre blanc</i>	Colin d'Alaska pané	<b>Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO et abricots secs</b>		
	Riz créole	Courgette béchamel	***		
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Edam		
<b>DESSERT</b>	<b>Flan au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Pomme	Purée pomme 4 épices		
<b>GOÛTERS</b>			Yaourt aromatisé Confiture 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



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE