



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



C'EST LA
RENTREE



LUNDI

30/8/21

MARDI

31/8/21

MERCREDI

1/9/21

JEUDI

2/9/21

VENDREDI

3/9/21

Salade des Alpilles (salade BIO, bûche mi-chèvre, croûtons)



Filet de colin froid + mayonnaise



Salade de blé BIO



Compote pomme

Carottes râpées BIO vinaigrette



Bolognaise de bœuf VF



Coquillettes BIO



Mousse au chocolat au lait

Filet de colin meunière



Epinards BIO à la crème



Yaourt nature BIO + sucre



Gâteau marbré



GOÛTER

GOÛTER

GOÛTER

GOÛTER

GOÛTER

Croissant

Banane *

Moelleux fourré fraise

Poire *

Pain + fromage à tartiner

Compote de pomme

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française (VF)



BIO


















LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6/9/21	7/9/21	8/9/21	9/9/21	10/9/21
Salade de pâtes estivale (farfalle, carotte, poivron, ciboulette) et mozzarella		Duo de choux BIO vinaigrette  et dès d'emmental	Concombre BIO bulgare 	
Rôti de dinde LR aux herbes 	Chili sin carne 	Paupiette de veau sauce marengo	Sauté de bœuf RAV sauce chasseur 	Brandade de poisson (purée BIO)  
Courgettes BIO à la crème 	Riz BIO 	Blé pilaf	Haricots verts BIO à l'ail et au persil 	Salade verte
	Yaourt BIO vanille 			Camembert
Orange BIO * 	Prune *	Compote pomme BIO 	Moelleux à la poire 	Banane BIO * 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette bretonne Yaourt aromatisé	Pain + fromage à tartiner Compote pomme	Madeleine Lait nature	Sablés des Flandres Pomme *	Pain au chocolat Petit suisse nature + sucre

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)



Recette du chef



Pêche responsable



Race A Viande (RAV)



Bio



Plat végétarien
















* Fruit : selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
13/9/21	14/9/21	15/9/21	16/9/21	17/9/21
Salade de riz BIO (riz, maïs, tomate, olive)  et dès d'emmental	Céleri BIO vinaigrette 		Chou rouge BIO vinaigrette 	
Steak haché VF sauce aux carottes 	Sauté de veau VF sauce safranée 	Cuisse de poulet LR sauce provençale 	Omelette 	Filet de colin sauce ciboulette 
Chou-fleur en persillade	Petits pois/carottes	Riz BIO 	Torti BIO et râpé 	Purée de pommes de terre BIO 
		Fromage blanc + sucre		Bûche mi-chèvre
Orange BIO * 	Liégeois vanille	Raisin BIO * 	Compote pomme / banane BIO 	Banane BIO * 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + Beurre Yaourt aromatisé	Moelleux fourré abricot Pomme *	Pain aux raisins Compote pomme	Moelleux au chocolat Yaourt nature + sucre	Sablé de Retz Compote pomme/coing

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)



Recette du chef



Pêche responsable



Race A Viande (RAV)



BIO



Plat végétarien

* Fruit : selon approvisionnement






















LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



Repas Normand

 LUNDI  20/9/21	MARDI 21/9/21	MERCREDI 22/9/21	JEUDI 23/9/21	 VENDREDI 24/9/21
Escalope de poulet LR sauce crème 	Sauté de bœuf RAV sauce mironton 	Salade coleslaw BIO 	Jambon braisé sauce charcutière R: Jambon de poulet sauce charcutière	Endives BIO vinaigrette 
Poêlée maraîchère (carotte, haricot vert, chou-fleur, tomate, poivron, oignon, petits pois)	Boullgour BIO aux petits légumes 	Couscous végétarien (légumes couscous, abricots et raisins secs. pois chiches) 	Lentilles BIO Locales  	Filet de lieu sauce ciboulette 
Pont l'Eveque AOC 	Yaourt nature BIO + sucre 	Semoule BIO 	Yaourt aromatisé	Purée d'épinards - pommes de terre BIO et râpé 
Moelleux aux pommes 	Raisin BIO * 	Mousse au chocolat au lait	Prune BIO * 	Compote pomme / pêche BIO 
GOÛTER Pain + Barre de chocolat Orange *	GOÛTER Pain au lait Lait chocolaté	GOÛTER Palets bretons Poire *	GOÛTER Petits beurre Compote pomme/fraise	GOÛTER Moelleux fourré fraise Petit suisse nature + sucre

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)



Recette du chef



Peche responsable



Race A Viande (RAV)



BIO



Plat végétarien

* Fruit : selon approvisionnement



Végétarien



















LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



Menu **BIO** 

LUNDI 27/9/21	MARDI 28/9/21	MERCREDI 29/9/21	JEUDI 30/9/21	VENDREDI 1/10/21
Céleri BIO vinaigrette  et dès d'emmental		Salade de maïs arlequin (maïs, tomate, petit pois, carotte) et feta		Salade verte BIO + croûtons 
Loubia marocain (haricot blanc, carotte, tomate, poivron) 	Saucisse fumé R: Saucisse de volaille	Cuisse de poulet LR sauce forestière 	Bolognaise de bœuf BIO 	Filet de colin pané 
Pommes de terre	Carottes BIO  Lentilles BIO	Haricots verts BIO 	Macaroni BIO 	Purée aux 3 légumes BIO (carotte, haricot vert, chou-fleur) 
	Yaourt nature BIO + sucre 		Coulommiers BIO	
Flan nappé caramel	Quatre-quarts saveur pain d'épices 	Kiwi BIO * 	Banane BIO * 	Crème dessert chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Brioche Petit suisse aromatisé BIO 	Pain + confiture Orange *	Moelleux caramel au beurre salé Compote Pomme	Sablés des Flandres Yaourt nature + sucre	Pain + Beurre Raisin *

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française (VF)



BIO



Plat végétarien

* Fruit : selon approvisionnement



















LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



Végétarien

LUNDI 4/10/21	MARDI 5/10/21	MERCREDI 6/10/21	JEUDI 7/10/21	VENDREDI 8/10/21
		Potage légumes BIO   et râpé	Tomate BIO vinaigrette  et mozzarella	Salade coleslaw BIO 
Rôti de veau VF sauce olives 	Filet de lieu sauce provençale 	Gnocchis sauce tomate basilic 	Steak haché VF au jus 	Sauté de poulet LR sauce caramel 
Boulgour	Epinards BIO 	Salade verte	Purée de carottes - pomme de terre BIO 	Torti BIO et râpé 
Ratatouille	Saint Paulin BIO 			
Fromage à tartiner	Gâteau au yaourt 	Pomme BIO * 	Compote pomme BIO 	Poire *
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre	Croissant Lait fraise	Petit beurre Compote pomme / banane	Mini roulé abricot Fromage blanc aromatisé	Pain + confiture Compote de pomme

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)
Pomme BIO *



Recette du chef



Peche responsable
Raisin BIO *



Viande bovine française (VF)



Bio



Plat végétarien

* Fruit : selon approvisionnement

Prune *

Poire *



LA SEMAINE DU GOÛT
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32^{ÈME}
ÉDITION

LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Végétarien

LUNDI

11/10/21

Mater : Potage crécy BIO

Prim : Betteraves BIO vinaigrette

Salé/Sucré

Macaroni BIO au pesto de brocolis et pois chiches



et emmental râpé

*

Pomme BIO *



GOÛTER

Moelleux au chocolat

Compote pomme / framboise

Mexique

MARDI

12/10/21

Salade mexicaine
(mais, haricot rouge, avocat, icebera) et dès d'emmental



Emincé de poulet al pastor

(vinaigre, jus d'ananas, épices mexicaines, tortillas chips)



Riz BIO aux poivrons



Salade de fruits yucatan
(mangue, pamplemousse, pastèque, sirop vanille)

Sucré/Amer

GOÛTER

Moelleux caramel au beurre salé

Lait nature

Menu **BIO**



MERCREDI

13/10/21

Hachis parmentier BIO



Salade verte

Petit suisse BIO + sucre

Raisin BIO *

GOÛTER

Pain au chocolat

Lait chocolat

Mexique

JEUDI

14/10/21



Sauté de bœuf RAV sauce mexicaine



Poêlée du soleil BIO



Bûche mi-chèvre

Arroz con leche
(riz au lait, raisins secs, cannelle)

Sucré

GOÛTER

Pain + miel

Prune *

VENDREDI

15/10/21

Carottes rapées BIO aux pommes sauce citron

Acide



Quenelles de brochet sauce armoricaine

Courgettes persillées BIO



Pommes de terre persillées

Crème dessert vanille

Sucré

GOÛTER

Sablé de Retz

Poire *

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française (VF)



BIO



Plat végétarien

* Fruit : selon approvisionnement



















LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



Végétarien

LUNDI 18/10/21	MARDI 19/10/21	MERCREDI 20/10/21	JEUDI 21/10/21	VENDREDI 22/10/21
Thon mayonnaise		Potage poireaux - pommes de terre BIO   et râpé	Pomelos + sucre	
Echine de porc sauce tomate R: Rôti de dinde LR sauce tomate 	Sauté d'agneau sauce provençale	Boulettes de bœuf VF sauce paprika 	Torteltonni BIO pomodoro et mozzarella  	Filet de colin meunière 
Carottes vichy BIO Lentilles BIO 	Blé BIO 	Riz BIO 	Salade verte	Courgettes BIO Coquille BIO 
	Carré de l'est BIO 			Yaourt nature BIO + sucre 
Raisin blanc BIO * 	Compote poire	Raisin noir BIO * 	Liégeois vanille	Cake au citron 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Lait nature	Petits beurre Pomme *	Galette bretonne Yaourt nature + sucre	Brioche Orange *	Pain + fromage à tartiner Banane *

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française (VF)



BIO



Plat végétarien

* Fruit : selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

Halloween

VACANCES

Végétarien

LUNDI 25/10/21	MARDI 26/10/21	MERCREDI 27/10/21	JEUDI 28/10/21	VENDREDI 29/10/21
Salade de boulgour BIO et dès d'emmental		Endives BIO vinaigrette 		Potion de la sorcière aux asticots (Velouté de tomate aux vermicelles) et bandelettes de la momie (et râpé)
Rôti de dinde LR sauce colombo 	Quenelles nature sauce aurore 	Paupiettes de veau sauce marengo	Rôti de bœuf RAV au jus 	Parmentier de Cornebidouille (Parmentier de saumon à la patate douce)
Haricots beurre	Riz BIO 	Penne BIO et râpé 	Ratatouille BIO 	Salade verte
Orange BIO * 	Gouda BIO 	Kiwi BIO * 	Semoule BIO 	
	Flan nappé caramel		Saint Paulin BIO 	Dessert de frankenstein (Salade acapulco: melon orange, ananas, mangue, melon vert, pêche, raisin)
GOÛTER Pain aux raisins Compote pomme/fraise	GOÛTER Moelleux caramel au beurre salé Poire *	GOÛTER Madeleine Petit suisse aromatisé	GOÛTER Pain + confiture Fromage blanc nature + sucre	GOÛTER Petits beurre Lait chocolaté

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)



Recette du chef



Pêche responsable



Race A Viande (RAV)



BIO



Plat végétarien

* Fruit : selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



VACANCES

LUNDI

1/11/21

**FERIE
TOUSSAINT**

MARDI

2/11/21

Escalope de poulet LR sauce diable

Purée haricots verts - pomme de terre BIO

Fromage à tartiner

Compote de pomme BIO

MERCREDI

3/11/21

Potage Crecy BIO (carottes) et râpé

Raviolis de légumes

Salade verte

Kiwi BIO *

JEUDI

4/11/21

Saucisson sec
R: Roulade de volaille

Paleron de bœuf RAV sauce chasseur

Riz créole BIO

Pomme BIO *

VENDREDI

5/11/21

Calamar à la romaine

Epinards BIO

Edam BIO

Moelleux chocolat / courgettes

GOÛTER

GOÛTER

GOÛTER

Madeline

Poire *

GOÛTER

Galette bretonne

Lait chocolaté

GOÛTER

Croissant

Fromage blanc nature + sucre

GOÛTER

Pain + fromage à tartiner

Orange *

LEGENDE



Issu de label rouge (LR)



Recette du chef



Pêche responsable



Race A Viande (RAV)



BIO



Plat végétarien

* Fruit : selon approvisionnement