



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



GALETTE DES ROIS

Menu BIO

LUNDI 3/1/22	MARDI 4/1/22	MERCREDI 5/1/22	JEUDI Végétarien 6/1/22	VENDREDI 7/1/22
	Céleri BIO rémoulade 		Carottes râpées BIO vinaigrette 	Mater: Potage aux navets Prim: Macédoine mayonnaise
Bolognaise de bœuf BIO 	Saucisse fumée R: Saucisse de volaille	Rôti de veau au thym 	Omelette 	Brandade de saumon
Torti BIO 	Carottes au persil Lentilles	Riz	Purée de haricots verts - pommes de terre BIO et râpé	Salade verte BIO et dès d'emmental
Emmental BIO 		Yaourt nature BIO + sucre 		
Orange BIO * 	Compote pomme BIO 	Kiwi BIO * 	Galette des rois 	Clémentine BIO *
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + Confiture Petit suisse nature + sucre	Croissant Fromage blanc aromatisé	Sablé de Retz Compote pomme / cassis	Pain + Beurre Yaourt nature + sucre	Moelleux fourré choco-noisette Compote pomme / coing

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge

* fruit : selon approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi

Végétarien

LUNDI 10/1/22	MARDI 11/1/22	MERCREDI 12/1/22	JEUDI 13/1/22	VENDREDI 14/1/22
Chou rouge BIO vinaigrette 		Salade de riz (riz BIO, tomate, maïs, olive) et montboissier 	Salade des alpilles (salade BIO, bûche mi-chèvre, croûtons) 	
Sauté de poulet sauce robert (à base de moutarde et d'oignons) 	Tortelloni BIO provençale 	Rôti de veau au jus 	Gigot d'agneau au jus	Filet de lieu sauce citron
Courgettes au persil Blé	Salade verte BIO 	Epinards BIO 	Purée de pommes de terre BIO 	Petits pois Carottes
	Carré de l'Est			Gouda BIO
Mousse au chocolat au lait	Clémentine BIO * 	Kiwi BIO * 	Pêches au sirop	Quatre-quarts
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Brioche Poire *	Mini roulé fraise Lait nature	Madeleine Compote pomme / banane	Pain + Fromage à tartiner nature Banane *	Pain + Confiture Pomme *

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge

* fruit : selon approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi

Végétarien

LUNDI

17/1/22

Prim: Potage de pois cassés

Mater: Brocolis vinaigrette

Risotto de perles et brunoise de légumes
(pâtes perles, brunoise de légumes, champignons, crème, fromage)

Salade verte BIO
et dès d'emmental

Pomme BIO *

GOÛTER

Pain + Fromage à tartiner
Compote pomme

MARDI

18/1/22

Chou blanc BIO vinaigrette

Sauté de bœuf sauce tomate

Riz BIO aux petits légumes

Liégeois chocolat

GOÛTER

Pain au chocolat
Clémentine *

MERCREDI

19/1/22

Taboulé

et carré de l'est

Rôti de dinde sauce colombo

Carottes BIO

Banane BIO *

GOÛTER

Petits beurre
Jus d'orange

Bienvenue à la Montagne!

JEUDI

20/1/22

Tartiflette (porc)

R: Tartiflette (volaille)

Salade verte BIO

Fromage blanc BIO comme neige
et sucre

Roulé à la myrtille

GOÛTER

Pain + Miel
Poire *

VENDREDI

21/1/22

Filet de colin meunière

Mélange de légumes (carottes, poireaux, celeri, oignons) Farfalles

Fromage à tartiner nature

Ananas BIO *

GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Yaourt nature + sucre

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge

















* fruit : selon approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi

Végétarien

LUNDI 24/1/22	MARDI 25/1/22	MERCREDI 26/1/22	JEUDI 27/1/22	VENDREDI 28/1/22
	Céleri BIO mayonnaise aux pommes 		Carottes râpée vinaigrette	Sardines à l'huile et beurre
Hachis parmentier 	Chili végétarien 	Echine de porc à la diable R: Rôti de dinde à la diable 	Filet de lieu sauce matelotte 	Sauté de veau sauce chasseur 
Salade verte BIO 	Riz créole BIO 	Macaroni BIO 	Ratatouille	Purée d'épinards - pommes de terre BIO et râpé 
Yaourt nature BIO + sucre 		Camembert BIO 	Semoule	
Kiwi BIO * 	Crème renversée au caramel	Compote pomme/fraise BIO 	Moelleux à la poire 	Ananas BIO * 
GOÛTER Pain + Confiture Compote pomme / coing	GOÛTER Palets bretons Poire *	GOÛTER Pain au lait Yaourt aromatisé	GOÛTER Moelleux caramel au beurre salé Petit suisse nature + sucre	GOÛTER Pain + Fromage à tartiner Compote pomme

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge

* fruit : selon approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



Végétarien

LUNDI

31/1/22

Macédoine BIO mayonnaise



Palet végétarien à l'italienne



Courgettes sauce provençale

Penne et râpé

Poire BIO *



GOÛTER

Pain + Confiture

Petit suisse nature + sucre

Nouvel An Chinois

MARDI

1/2/22

Salade chinoise

**(chou blanc, carottes râpées, soja)
et dès d'emmental**

Sauté de poulet sauce aigre douce



Riz BIO cantonnais



Rocher coco nappé choco

GOÛTER

Pain + Fromage à tartiner

Clémentine *

Vive la
Chandeleur

MERCREDI

2/2/22



Crêpe au fromage

Haricots verts BIO



Coulommiers BIO



Crêpe nature + confiture coupelle

GOÛTER

Sablé des Flandres

Fromage blanc nature + sucre

JEUDI

3/2/22

Rôti de bœuf sauce aux oignons



Purée de carottes - pommes de terre BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Banane BIO *



GOÛTER

Brioche

Lait nature

VENDREDI

4/2/22

Filet de cabillaud sauce cubaine



Semoule BIO



Mimolette

Orange BIO *



GOÛTER

Mini roulé fraise

Compote pomme / framboise

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge

* fruit : selon approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



Végétarien

JEUDI

LUNDI

7/2/22

Salade coleslaw BIO



Sauté de poulet sauce provençale



Coquillettes BIO

et râpé



Compote pomme BIO



GOÛTER

Pain + Miel

Yaourt nature + sucre

MARDI

8/2/22

Filet de lieu sauce crème



Purée de haricots verts - pommes de terre BIO



Fromage à tartiner ail et fines herbes

Riz au lait

GOÛTER

Madeleine

Poire *

MERCREDI

9/2/22

Taboulé

et camembert

Rôti de porc sauce chasseur

R: Rôti de dinde sauce chasseur



Carottes vichy BIO



Kiwi BIO *



GOÛTER

Pain au chocolat

Lait chocolaté

10/2/22

Mater: Potage poireaux-pommes de terre BIO
Prim: Betteraves BIO vinaigrette



Parmentier végétarien
(purée, carotte, tomate, oignon, sauce tomate, laurier, lentilles)



Salade verte BIO

et dès d'emmental



Ananas BIO *



GOÛTER

Pain + confiture

Compote pomme / pêche

VENDREDI

11/2/22

Paleron de bœuf sauce daube



Epinards BIO



Fromage blanc nature + sucre

Moelleux à la fleur d'oranger



GOÛTER

Petit beurre

Pomme *

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge

* fruit : selon approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



LUNDI	MARDI	Végétarien MERCREDI	Menu BIO JEUDI	VENDREDI
14/2/22	15/2/22	16/2/22	17/2/22	18/2/22
Salade de boulgour (boulgour, maïs, tomate, concombre) et fourme d'ambert AOP	Chou rouge BIO vinaigrette	Salade des alpilles (salade BIO, bûche mi-chèvre, croûton)		
Paupiette de veau sauce paprika	Escalope de poulet aux herbes	Boulettes de soja sauce tomate	Steak haché BIO sauce aux carottes	Brandade de colin
Haricots beurre	Lentilles BIO	Courgettes BIO à la crème	Chou fleur BIO béchamel Riz BIO	Salade verte BIO
			Gouda BIO	Petit suisse nature BIO + sucre
Clémentine BIO *	Liégeois vanille	Quatre-quarts aux pépites de chocolat	Compote pomme / fraise BIO	Ananas BIO *

GOÛTER
Pain + Fromage à tartiner nature
Compote pomme / banane

GOÛTER
Pain + confiture
Poire *

GOÛTER
Moelleux fourré choco-noisette
Petit suisse aromatisé

GOÛTER
Pain + Beurre
Fromage blanc aromatisé

GOÛTER
Croissant
Compote pomme / mirabelle

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



Bio



Issu de label rouge

* fruit : selon approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi



VACANCES

LUNDI

21/2/22

Aiguillettes de poulet multi-céréales

Torti BIO

Fromage à tartiner nature

Compote pomme/pêche BIO

GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Petit suisse nature + sucre

MARDI

22/2/22

Potage légumes BIO



et râpé

Axoa de bœuf
(viande hachée, pommes de terre, sauce provençale, épices)



Salade verte BIO

Pomme BIO *



GOÛTER

Mini roulé fraise
Compote pomme / passion

MERCREDI

23/2/22

Endives BIO vinaigrette



et bleu

Calamars à la romaine
mayonnaise



Frites

Moelleux à la poire



GOÛTER

Galette bretonne
Yaourt aromatisé

Végétarien

JEUDI

24/2/22

Concombres BIO vinaigrette



Raviolis BIO farcie aux lentilles
saveur orientale



NOUVEAUTÉ



Salade verte BIO



Crème dessert chocolat

GOÛTER

Pain au lait
Fromage blanc nature + sucre

VENDREDI

25/2/22

Rôti de veau au jus



Petits pois

Carottes

Petit suisse aromatisé BIO



Banane BIO *



GOÛTER

Sablé des flandres
Compote poire

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge

* fruit : selon approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE

Villeneuve Le Roi

VACANCES

LUNDI

28/2/22

Salade de boulgour (boulgour BIO, maïs, tomate, concombre)



et montboissier

Sauté de boeuf sauce provençale



Haricots verts BIO à l'ail



Orange BIO *



GOÛTER

Petits beurre

Compote pomme



1/3/22



Merguez



Frites

Gouda BIO



Beignet chocolat



GOÛTER

Petits beurre

Yaourt nature + sucre

MERCREDI

2/3/22

Potage courgettes / fromage fondu

Jambon braisé sauce charcutière
R: Jambon de poulet sauce charcutière

Coquillettes BIO



Kiwi BIO *



GOÛTER

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Végétarien

JEUDI

3/3/22

Carottes râpées BIO vinaigrette



Œufs durs béchamel



Riz BIO

Epinards BIO



Liégeois vanille

GOÛTER

Mini roulé abricot

Yaourt nature + sucre

VENDREDI

4/3/22

Filet de colin pané
et citron



Ratatouille

Semoule

Petit suisse aromatisé BIO



Ananas BIO *



GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Compote pomme / fraise

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge

* fruit : selon approvisionnements