



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Oeuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz	Cookie	Petit suisse sucré	Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Emmental		Quatre Quart	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat		S/V: Pizza au fromage	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V: Pané fromager			S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Sardine à l'huile	Salade Athéna	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 	Filet de poulet grillée	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés 	Pommes quartiers	Haricots verts persillés
Kiri	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc 
Compote de pommes	Banane	Tarte au flan 	Donuts	Palet breton 
S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat 
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Compote de pommes

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis		Pommes röstis		Epinards à la crème
Vache qui rit	Edam	Petit suisse aux fruits		Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison 	Fruit de saison		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		S/P: Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salami*	Mortadelle*	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière	Sauté de poulet sauce basquaise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Petits pois	
Carré de l'Est	Yaourt nature	Brie	Petit suisse aromatisé	Emmental
Compote de pommes	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Liégeois vanille	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate	S/P: Crêpe au fromage	S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Steak haché au thon	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

