



MENUS ÉCOLE VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit de saison		Taboulé Goulash de bœuf à la hongroise Carottes au jus Brie Crème dessert vanille S/V : Poisson en sauce		Tarte au fromage Poisson pané Haricots verts Compote de pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette Vache qui rit Lait au chocolat	Cake fourré chocolat Yaourt à boire l'abricot Fruit	Baguette Pâte à tartiner Compote de pommes		Pain au chocolat Yaourt sucré Pâte de fruits

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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
	Purée	Beignets de brocolis		Purée de carottes
Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Camembert		Buchette
Palet Breton	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
S/V : Lasagnes végétarienne		S/V : Salade de pâtes / Omelette		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise		Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes

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:

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette 	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Salade surprise 	Coquillettes 	Pommes vapeurs
Gouda	Yaourt aromatisé	Yaourt à la vanille	Muffin	Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Quatre- quart 		Crème dessert praline
S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	S/V : Pané de blé fromage épinards		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	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 :

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS ÉCOLE VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate vinaigrette	Salade Grecque	Tarte tomate et chèvre	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Petit suisse nature	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre	Fruit de saison	Ile flottante	Ananas au sirop	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	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 d'orange	Fruit



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 grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert  Boulettes de bœuf sauce au curry Pommes noisettes Vache qui rit Crème dessert caramel S/V : Boulettes de sarrasin	Tomate vinaigrette  Lasagnes végétariennes (pc) Emmental Compote de pommes  	Saucisson sec* Croque Monsieur* et salade composée (pc) Kiri Clafoutis tutti frutti  S/P:Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V:Terrine de poisson / Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre		
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille		
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits		

 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:

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette) Saucisses de Strasbourg* Coquillettes Mimolette Compote pommes fraises S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	Saucisson à l'ail* Hachis parmentier (pc)   Petit suisse aux fruits Madeleine S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson	Pastèque  Grignotine de porc sauce barbecue* Pommes de terre aux épices Emmental  Fruit de saison S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées  Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)  Yaourt au sucre de canne Croisillon aux pommes  S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage	Feuilleté hot dog* Filet de colin poêlé au beurre  Gratin de courgettes  Carré frais Fruit de saison 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette  Vache qui rit Lait au chocolat	Cake fourré au chocolat Yaourt à boire l'abricot Fruit	Baguette  Pâte à tartiner Compote de pommes	Barre de céréales Petit suisse aromatisé Fruit	Pain au chocolat Yaourt sucré Pâte de fruits

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



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Pommes sautées	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Cookies	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
	Jus multi fruits	Fruit	Fruit	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

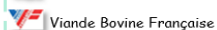
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Carottes râpées 
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Haricots verts		Cocos mijotés 
Fromage fouetté	Yaourt aux fruits	Emmental 	Cantafras	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes 	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange



Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon	Pastèque
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème		Duo de carottes		Purée
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Buchette
Madeleine	Fruit de saison	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	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 d'orange	Fruit



INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

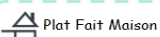


MENUS ÉCOLE VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Sandwich Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur	Petit Louis	Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt sucré	Fruit de saison	
Palet breton 	Fruit de saison	Far breton aux pommes	S/V : Paëlla de la mer (pc)	S/P : Jambon de dinde
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes



INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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