

MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Cordon bleu	Moules marinières	Sauté de poulet façon thai	Parmentier végétarien (PC)	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Frites	Légumes façon wok	Petit suisse sucré	Haricots verts
Gouda	Mimolette	Kiri	Croisillon aux pommes	Tomme blanche
Compote de pommes-poires	Flan vanille	Marbré au chocolat		Banane
S/V: Nuggets de poisson	S/P: Roulade de volaille S/V: Maïs au thon	S/V: Salade domino / Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de 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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos Rôti de porc au miel* Coquillettes Carré de l'Est Compote de pommes S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate		Quiche lorraine* Steak haché ketchup Beignets de brocolis Petit suisse aromatisé Liégeois vanille S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	Concombre bulgare Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Salami* Poisson meunière Poêlée de légumes Buchette Fruit de saison S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	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

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

- * Plat contenant du porc



MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte* Nuggets de poulet Gratin de courgettes Croc'lait Fruit de saison S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson	Betteraves vinaigrette Filet de lieu beurre blanc Semoule Vache qui rit Crème dessert pralinée	Salade de riz niçois Cassoulet (PC)* Brie Mousse à la framboise S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce	Carottes râpées Tomate farcie veggie Riz Yaourt aux fruits mixés Brownies	Œuf dur mayonnaise Boulettes d'agneau au curry Jeunes carottes caramélisées Emmental Banane S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haut Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage Escalope de poulet panée Pommes rissolées Saint-Nectaire Fruit de saison S/V : Boulettes de sarrasin	Quiche* Aiguillettes de colin aux céréales Epinards à la crème Fromage frais nature Liégeois au chocolat S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage	Crêpe au fromage Chipolatas aux herbes* Pommes röstis Vache qui rit Panacotta coulis de fruits S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce	Salade verte Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata	Saucisson à l'ail* Sauté de dinde à l'estragon Tortis Camembert Ananas au sirop S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

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

MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillée	Poisson pané	Escalope viennoise
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	Kiri
Palet breton	Fruit de saison	Tarte au flan	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Salade de pommes de terre	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson Gratin Dauphinois	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Boursin nature	Fromage frais	Petit suisse aux fruits	Emmental
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Ile flottante	Crème dessert chocolat
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes		Haricots verts
Petit Louis	Banane	Fromage frais sucré		Croc'lait
Fruit de saison		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc