



MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Friand au fromage		Betteraves vinaigrette
Pizza au fromage	Rôti de dinde	Escalope de poulet		Filet de colin à la provençale
Salade composée	Haricots verts	Pommes noisettes		Riz
Rondelé nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé		Emmental
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Pâtisserie Boule de Noël		Fruit
	S/V : Nuggets de fromage	S/V : Poisson mariné		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de montagne </p> <p>Filet de poulet aux herbes</p> <p>Petits pois</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flanc chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p> <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail * </p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</p>
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	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 de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, féta

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Riz antibois	Salade verte	Paâté forestier*	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Sauté de bœuf aux carottes (pc)	Rôti de porc au thym*	Emincé de poulet sauce basquaise	Chili végétarien (pc)	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Gratin dauphinois	Buchette	Trio de légumes
Gâteau de semoule	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Eclair au chocolat	Fromage frais aux fruits
S/V : Poisson en sauce	Fruit	Far breton aux poires		Fruit
	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		
	S/V : Omelette	S/V : Endives aux poires / Falafels en sauce		
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 au 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:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Roti de dinde sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Filet de colin sauce au citron vert </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Surimi mayonnaise </p> <p>Chipolatas </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Gateau au fromage blanc et à la fleur d'orange </p> <p>S/P : Saucisse de volaille</p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Banane </p> <p>S/V : Colombo de poisson (pc)</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</p> <p></p>
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:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Betteraves à l'échalote </p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Saucisson à l'ail* </p> <p>Steak haché & ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Vache sui rit </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p> <p>S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p> Crêpe jambon-fromage*</p> <p> Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p> Haricots verts </p> <p> Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>
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	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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
<p>Salade de maïs</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Croc' lait</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p> <p>S/V : Salade fantaisie</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet (PC)</p> <p>S/V : Bouchées végétales et haricots cocos</p>	<p>Salade verte</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Brebicrème</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	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	 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 chasseur : Oignons et champignons

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p> <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas </p> <p>Lentilles verts </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pave de hoki au citron vert</p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p>
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	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:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

Haricots verts niçois : haricots verts, tomates, olives, 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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENUS VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé  	Nems au poulet	Pomelos	Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog* 
Bœuf bourguignon (pc) 	Sauté de porc au caramel*	Rôti de dinde à la cocotte 	Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales 
Petits suisses aux fruits 	Nouilles sautées	Pommes noisettes	Mijote de légumes d'hiver 	Rosties aux légumes 
Fruit	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré 	Kiri
S/V : Poisson pané et carottes au jus	Dessert à la noix de coco	Quatre quarts aux pralines roses 	Palet breton 	Fruit 
	S/P : Sauté de poulet au caramel	S/V : Falafels sauce blanche à la menthe		S/P : Friand au fromage
	S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/V : Friand au fromage
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 au 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:
Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire