



MENU VILLENEUVE LE COMTE C.L



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc) Six de Savoie Compote de pommes 	Potage 7 légumes Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)   Tartare ail et fines herbes Fruit	Tarte aux poireaux Emincé de poulet au gingembre Chou fleur et brocolis  Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison"  S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites Donuts S/V / Fish burger	Pizza Paupiette de veau a la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit S/V : Poisson gratiné au fromage
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

 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 coleslaw : chou blanc et carottes râpées

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE LE COMTE C.L



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
		Sardine beurre Saute de boeuf à l'ancienne  Courgettes et pommes de terre Vache qui rit  Panacotta au coulis de fruits maison  S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		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 :

Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE LE COMTE C.L



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
		Salade de riz  Poulet rôti Poêlée de légumes  Petits suisses sucrés Quatre quart "maison"  S/V : Salade de riz / Poisson aux olives		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

MENU VILLENEUVE LE COMTE C.L



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
		Feuilleté aux fromages Crêpinette au jus * Gratin d'aubergines Chaource  Mousse à la framboise maison 		
		S/V : Omelette		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		

 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 :

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE LE COMTE C.L



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
		Salade tomate et maïs Croque monsieur * Salade composée (garniture) Yaourt à la vanille Creme dessert pop corn maison S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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 composée : tomates, salade verte, 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



MENU VILLENEUVE LE COMTE C.L



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
		Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Yaourt sucré  Fruit S/V : Friand au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		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 grecque : Concombres, 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