



MENU VILLENEUVE LE COMTE



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
Oeuf dur Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé  Fruit 	Salade verte  Filet de hoki à la niçoise  Purée Camembert  Fruit 		Carottes râpées   Paella (pc)  Coulommiers Crème vanille  S/V : Paella poisson (PC)	Pizza Roti de dinde à la tomate Ratatouille Petits suisses aux fruits  Banane S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes		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 :

Sauté de bœuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

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



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
Tomate vinaigrette Petit salé aux lentilles* (PC) Buchette Liégeois chocolat S/P: Roti de dinde aux lentilles S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Filet de colin meunière Carottes au jus Kiri Fruit		Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantaillou Fruit	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre		Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat		Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit		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:

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

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 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

	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		

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
 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



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 verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc)  St moret Fruit  	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur Fromage frais sucré Fruit  S/V : Pané de blé fromage épinards		MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Filet de hoki poelée au beurre  Duo de carottes Croc' lait Liégeois vanille  S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette		Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental		Confiture	Barre de chocolat 
Fruit	Jus d'orange 		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 :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

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



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
 Lundi de Pâques	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané		Carottes râpées Hachis parmentier "maison" (PC) Lentilles au jus  Cheddar Mousse au citron S/V : Hachis parmentier de poisson PC)	Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Yaourt Banane sauce chocolat 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales		Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature		Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
	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:

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