



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre Rôti de porc * Pommes vapeur Kiri Ananas au sirop <i>S/P : Rôti de dinde</i> <i>S/V : Bâtonnets mozarella</i>	Tomate vinaigrette Steak hache boeuf au cheddar  Coquillettes  Petits suisses sucrés Mousse au chocolat <i>S/P : Saucisses de volaille</i> <i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i>	Salami* Filet de poulet roti Haricots verts Brie Far breton aux poires  <i>S/P: Roulade de volaille</i> <i>S/V: Salade de pommes de terre /</i>	Pizza Oeufs durs  Epinards à la crème  Fromage frais aux fruits  Banane 	Carottes râpées  Filet de colin meunière  Ebly Carré frais Crème dessert caramel <i>S/P : Pâté en croûte de volaille</i> <i>S/V : Carottes râpées</i>
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



INFORMATIONS:

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



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Quiche* Escalope de volaille grillée Chou-fleur au fromage Vache qui rit Compote pomme/banane S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards	Macédoine vinaigrette Boulettes de bœuf aux herbes Semoule Yaourt à la vanille Fruit S/V : Poisson en sauce	Crepe au fromage Sauté de poulet sauce italienne Petits pois carottes Camembert Gateau au chocolat S/V : Bouchées de sarrasin	Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles (PC) Yaourt aux fruits mixés Banane	Concombre vinaigrette Filet de colin à la provencale Penne Rondelé Crème dessert vanille
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



INFORMATIONS:

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



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Tomate vinaigrette Poisson pané Fusilli Kiri Liégeois vanille	Oeuf dur mayonnaise Bouchées végétales à la tomate Purée de carottes Tomme des Pyrénées Compote pommes/fraises	Salade Dolce Vita Emincé de poulet façon thai Légumes façon wok Yaourt aromatisé Fruit de saison <i>S/V: Omelette</i>	Carottes râpées Boulettes merguez pour couscous Semoule Tartare nature Tarte aux pommes <i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	

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 PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Macédoine vinaigrette Lasagnes bolognaise (PC)  Cantafras Fruit  <i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i>	Pizza Poulet rôti Gratin de légumes  Yaourt aux fruits mixés Compote de pommes <i>S/V : Nuggets de fromage</i>	Concombre vinaigrette  Chipolatas grillées*  Cocos mijotés  Faiselle Tarte au flan noix de coco  <i>S/P: Saucisses de volaille grillées</i> <i>S/V: Poisson pané</i>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	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:

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



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Melon Croustillant fromage Coquillettes Muffin au chocolat	Taboulé Boeuf bourguignon (pc) Chaurice Liégeois chocolat <i>S/V : Poisson en sauce</i>	Tarte tomate et chèvre Filet de poulet roti Ratatouille et pommes de terre Carré frais Gâteau aux noix et pépites de chocolat <i>S/V: Poisson meunière</i>	Melon Steak hache de boeuf et ketchup Pommes de terre en quartiers Edam Fruit <i>S/V : Falafels en sauce</i>	Salami* Aiguillettes poisson aux céréales Beignets de brocolis Camembert Fruit <i>S/P : Roulade de volaille</i> <i>S/V : Accras de poisson</i>
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:

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



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Tarte au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Croque monsieur*	Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Hoki poêlé au beurre
	Haricots verts	Salade composée		Jardinière de légumes
	Yaourt sucré	Emmental	Coulommiers	Petits suisses aux fruits
	Fruit	Clafoutis tutti frutti	Compote de pommes	Fruit
	S/V : Poisson pané	S/P: Pizza au fromage S/V: Poisson meunière / Pizza au fromage		S/P : Feuilleter au fromage S/V : Feuilleter au fromage
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
	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:

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



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Oeuf dur (mayonnaise dosette) Paupiette de veau Carottes au jus Kiri Compote de pommes <i>S/V : Pané fromager</i>	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Yaourt aux fruits mixés Madeleine <i>S/P : Terrine de poisson</i> <i>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</i>	Pastèque Grignotine de porc sauce barbecue* Poelée de légumes Bleu Fruit <i>S/P: Roti de veau au thym</i> <i>S/V: Poisson en sauce</i>	Carottes râpées Steak haché végétal Lentilles garnies Saint Nectaire Gâteau basque 	Quiche lorraine * Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) Carré frais Fruit <i>S/P : Tarte au fromage</i> <i>S/V : Tarte au fromage</i>
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:

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

INFORMATIONS:

Mixed grill* : Chipolatas, meuguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Pastèque Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate St moret Fruit <i>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</i> <i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i>	Tomate vinaigrette Poisson pané sauce tartare Frites Fourme d'ambert Galette bretonne	Surimi mayonnaise Cordon bleu Haricots plats à la tomate Yaourt sucré Fruit <i>S/V: Pané fromager</i>	Melon charentais Lasagnes végétarienne (pc) Camembert Eclair au chocolat 	Concombre à la crème Filet de poulet rôti Ratatouille à la pomme de terre Rondelé aux noix Fruit <i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i>
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:

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

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

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque	Saucisson à l'ail*	Melon	Salade verte vinaigrette
Boulettes de poulet façon kefta	Brandade de poisson (pc)	Sauté de bœuf au curry	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeur aux épices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Emmental	St moret	Tartare nature	Yaourt aromatisé	Petits suisses aux fruits
Fruit	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan	Palet breton	Fruit
S/V : Falafels en sauce		S/P: Roulade de volaille S/V: Tarte aux poireaux / Pané fromager		S/V : Raviolis au saumon
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 :

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



MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Tarte au fromage Arancini tomate mozzarella Ratatouille à la pomme de terre Yaourt aromatisé Fruit 	Pastèque Beignets de calamars sauce tartare Printanière de légumes Fromage fouetté Fruit S/V : Salade piémontaise sans viande	Tomates cerises Cheeseburger Frites et ketchup Donuts S/V: Fish burger	Concombre bulgare Paella (pc) Saint Nectaire Fruit S/V : Paëlla de la mer (PC)	Melon Jambon * Salade surprise Yaourt au sucre de canne Brownie S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)
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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

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