

VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU



Lundi 06 mai 2019	Mardi 07 mai 2019	Mercredi 08 mai 2019	Jeudi 09 mai 2019	Vendredi 10 mai 2019
 Salade iceberg BIO LOCALE et croutons  Salade farandole	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons		  Betteraves BIO vinaigrette	   Coleslaw BIO LOCALE « façon maison » Duo de carottes
Calamars à la romaine Ratatouille et riz	 Boulettes bœuf sauce provençale Printanière de légumes	Férialé	Ravioli de tofu	Cube de hoki pané Brocolis béchamel et pomme vapeur
DESSERT LACTÉ Fromage blanc compote de pommes et spéculoos	Coulommiers Carré de l'est		Cotentin Petit moulé nature	 Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO 
	 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 		Compote de pommes	 Beignet aux pommes Beignet aux chocolat
PAIN BIO	PAIN BIO		PAIN BIO	PAIN BIO
Baguette Pâte à tartiner Lait	Croissant Fromage blanc sucré Fruit		Barre bretonne Lait nature Fruit	Fourrandise à la fraise Fruit Yaourt nature sucré













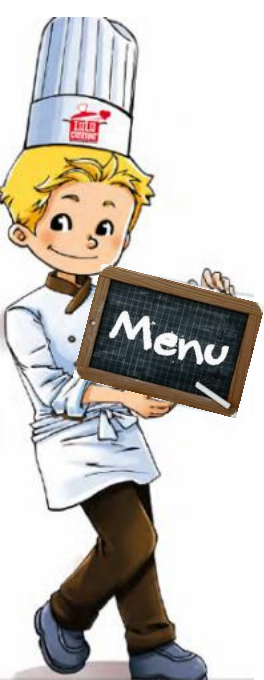
VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU



Lundi 13 mai 2019	Mardi 14 mai 2019	Mercredi 15 mai 2019	Jeudi 16 mai 2019	Vendredi 17 mai 2019
Betteraves vinaigrette Chou fleur vinaigrette	 Radis BIO locaux et beurre  Carottes râpées BIO locale 	  Salade verte BIO LOCALE Salade harmonie	 Salade de riz niçoise « façon maison » Blé provençale « façon maison »	  Concombre vinaigrette BIO LOCAL Céleri vinaigrette BIO LOCAL 
Galette de blé indienne Purée BIO 	Merguez douce sauce orientale Jardinières de légumes	 Emincé de bœuf sauce tomate Semoule au jus et légumes aïoli	Rôti de dinde au jus Haricots verts et flageolet	Filet de limande sauce citron Blé BIO 
Gouda Mimolette	Yaourt nature sucré Yaourt nature aromatisé	Fromage fondu Croqlait	 Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre 	Camembert Fromy
Fruit de saison Fruit de saison	 Cakes aux pommes « façon maison »	Ile flottante	  Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL 	Compote de pommes bananes Compote de pommes
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Baguette Confiture d'abricot Jus de raisins	Pain de mie Pâte a tartiner Lait nature	Gaufre fantasia Lait nature Compote de pommes	Baguette Confiture de fraise Beurre Jus d'orange	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus de pommes







VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU



Au resto à la plage

Lundi 20 mai 2019	Mardi 21 mai 2019	Mercredi 22 mai 2019	Jeudi 23 mai 2019	Vendredi 24 mai 2019
<p>Taboulé  « façon maison » Salade de pomme de terre à l'échalote « façon maison » </p>	<p>Salade haricots vert vinaigrette Maïs vinaigrette</p>	<p> Céleri BIO LOCAL  vinaigrette Concombre BIO LOCALE vinaigrette </p>	<p>NOUVEAUTÉ Crevette sauce cocktail</p>	<p> Tomate BIO LOCALE et émietté de thon </p>
<p>Pavé du fromager Carottes saveur antillaise</p>	<p>Hamburger de bœuf au jus Macaroni</p>	<p>Poulet rôti au jus Pommes paillassons</p>	<p>Emincé de dinde sauce curry Riz créole BIO </p>	<p>Filet de lieu noir sauce matelote Courgettes saveur colombo</p>
<p> Yaourt nature sucré LOCAL Yaourt aromatisé LOCAL </p>	<p> Edam BIO Tomme BIO </p>	<p>Brie Buchette mi-chèvre</p>	<p>Cotentin Petit moulé nature</p>	<p>Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre</p>
<p> Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO </p>	<p> Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL </p>	<p>Compote pommes banane Compote de pomme-fraise</p>	<p>Glace petit pot vanille chocolat Glace petit pot vanille fraise</p>	<p> Cake coco « façon maison »</p>
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
<p>Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus d'orange</p>	<p>Corn flakes Lait Compote de fraises</p>	<p>Brio cacao Lait nature Fruit de saison</p>	<p>Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait fraise</p>





elior



VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU



Lundi 27 mai 2019	Mardi 28 mai 2019	Mercredi 29 mai 2019	Jeudi 30 mai 2019	Vendredi 31 mai 2019
Salade hollandaise Carottes râpées	Tomates vinaigrette BIO LOCALE Concombre vinaigrette BIO LOCAL	Crêpe aux champignons Crêpe au fromage		
Œuf dur et sauce Mornay Epinard et pommes de terre	Cordon bleu Petit pois carottes	Rôti de bœuf au jus Haricots verts à l'ail BIO 	Férial	PAS DE RESTAURATION
Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse aux fruits BIO 	Emmental Mimolette	Carré de l'est Camembert		
Abricots au sirop Pêches au sirop	Flan gélifié vanille Flan gélifié chocolat	Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL 		
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Baguette Fromage fondu Fruit de saison	Croissant Yaourt nature sucré Jus d'orange	Grillé normand cacao Fruit de saison Lait nature		





VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE



MENU

TEST MENU 4 COMPOSANTES

Lundi 03 juin 2019	Mardi 04 juin 2019	Mercredi 05 juin 2019	Jeudi 06 juin 2019	Vendredi 07 juin 2019
	Melon BIO Pastèque BIO	Taboulé « façon maison » dés de brebis Blé à la provençale et dés de brebis « façon maison »	Betteraves BIO vinaigrette locale et pomme	Salade Coleslaw Tomate vinaigrette et maïs
Steak végétarien à la TEXMEX Torti et emmental râpée	Boulette de bœuf sauce tomate Lentilles	Rôti de veau sauce chasseur Gratin du sud	Jambon de dinde Pommes de terre vapeur BIO et circuit court	Filet de colin mariné à la provençale Brocolis BIO et riz BIO
Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre	DESSERT LACTÉ Fromage blanc compote de pommes spéculoos		Yaourt nature local et sucre	
Salade de fruits maison		Banane BIO et sauce chocolat		Gaufre pâtisseries et chantilly
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Pain épices Fromage blanc sucré Fruit de saison	Baguette Pâte à tartiner Jus d'orange	Pain aux raisins Lait nature Fruit de saison	Baguette Beurre Miel Lait fraise	Coco pop's Fruit de saison lait





elior



VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU

TEST MENU 4 COMPOSANTES



Lundi 10 juin 2019	Mardi 11 juin 2019	Mercredi 12 juin 2019	Jeudi 13 juin 2019	Vendredi 14 juin 2019
	Saucisson sec et cornichons Roulade de volaille et cornichons*		Salade verte et dés de dinde Vinaigrette du terroir	Pastèque BIO Melon BIO
FERIE	 Sauté de bœuf au jus Coquillettes et pèle mêle et fromage râpée	Steak haché de veau au jus Purée de pommes de terre BIO 	Pizza fromage	Cube de hoki pané Farfalles BIO 
		Tomme grise Saint Nectaire		Milk Shake à la fraise et petit beurre
	Ananas bio et chantilly 	 Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL 	 Compote pomme abricots BIO et petit beurre Compote de pommes BIO et petit beurre 	
	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
	Pain de mie Fromage fondu Lait chocolaté	Madeleine Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Gaufre fantasia Lait nature Compote de pommes	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus de pommes





MENU

Fête des fruits et légumes frais

Lundi 17 juin 2019	Mardi 18 juin 2019	Mercredi 19 juin 2019	Jeudi 20 juin 2019	Vendredi 21 juin 2019
<p>Thon mayonnaise Surimi mayonnaise</p>	<p>Salade verte BIO LOCALE, tomates et maïs « façon maison » et vinaigrette à l'ail</p>	<p>Cake méditerranéen aux bouquet de Provence « façon maison »</p>	<p>NOUVEAUTÉ Carottes bâtonnets et sauce piccalilli</p>	<p>Crèmeux de betteraves BIO</p>
<p>Pavé de merlu sauce du verger Boullgour BIO et piperade</p>	<p>Burger de bœuf sauce orientale Riz safranée BIO</p>	<p>Sauté d'agneau sauce bobotie (Abricots, cannelle, raisins) Gratin du sud BIO (courgettes et tomates, gratiné à la crème-muscade)</p>	<p>Steak haché sauce chasseur Torti</p>	<p>Moules à la crème Frites</p>
<p>Cotentin Petit Louis</p>	<p>Mimolette Fromage fondu</p>	<p>Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature sucré LOCAL</p>	<p>Camembert BIO Carré de l'est BIO</p>	<p>NOUVEAUTÉ DESSERT LACTÉ Smoothie abricot et sablé de Retz</p>
<p>Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL</p>	<p>Cocktail de fruits au sirop Pêches au sirop</p>	<p>Fraises LOCALE au sucre (sous réserve d'approvisionnement)</p>	<p>Banane et sauce chocolat</p>	
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
<p>Petit beurre Fruit de saison Petit suisse sucré</p>	<p>Baguette Barre de chocolat Beurre Jus de pommes</p>	<p>Brio cacao Lait nature Compote de pomme</p>	<p>Baguette Confiture de prunes Beurre Lait fraise</p>	<p>Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>







VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU



Repas de fin d'année

Lundi 24 juin 2019	Mardi 25 juin 2019	Mercredi 26 juin 2019	Jeudi 27 juin 2019	Vendredi 28 juin 2019
<p>Céleri vinaigrette BIO LOCAL Salade Coleslaw BIO LOCALE « façon maison »</p>	<p>Sardine à l'huile Maquereau à la tomate</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Macédoine mayonnaise</p>	<p>Menu élaboré par les enfants</p> <p>Salade verte BIO LOCALE et dés d'emmental</p>	<p>Œufs dur mayonnaise</p>
<p>Omelette Jardinière de légumes</p>	<p>Poulet rôti Courgettes béchamel et pomme vapeur</p>	<p> Rôti de bœuf au jus Purée de brocolis BIO</p>	<p>Elaboré par une classe de maternelle de Jean Moulin</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p></p>	<p>Filet de limande de meunières Pêlé mêlé de légumes et blé</p>
<p>Mimolette Fraidou</p>	<p>Montboissier Tome noire</p>	<p>Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse aux fruits BIO</p>	<p>Yaourt aromatisé LOCAL</p>	<p>Fromage fondu Cotentin</p>
<p>Eclair au chocolat Eclair à la vanille</p>	<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL</p>	<p>Poire et sauce chocolat</p>	<p>Mister freeze</p>
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
<p>Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait nature</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt nature sucré Fruit</p>	<p>Baguette viennoise Pâte à tartiner Lait nature</p>	<p>Baguette Petit moulé nature Fruit de saison</p>	<p>Madeleine Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>














VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU



Lundi 01 juillet 2019	Mardi 02 juillet 2019	Mercredi 03 juillet 2019	Jeudi 04 juillet 2019	Vendredi 05 juillet 2019
Salade de riz niçois	  Salade verte BIO LOCALE vinaigrette Concombre vinaigrette BIO LOCAL 	 Salade de tortis au pesto « façon maison »	Melon Pastèque	  Tomate BIO LOCALE vinaigrette Pomelo BIO et sucre 
Nugget's de poisson Petits pois au jus extra fins	Ravioli de volaille	 Sauté de bœuf au jus Carottes vichy BIO 	Jambon de paris Jambon de dinde* Macaroni BIO et fromage râpé 	Filet de colin mariné au thym Haricots verts
 Yaourt nature et sucre LOCAL Yaourt aromatisé LOCAL	Edam Mimolette	Brie Camembert	Saint paulin Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Compote de pommes Compote de framboises	 Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL 	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	 Cake abricot « façon maison »
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Miel pop's Fruit de saison Lait	Barre bretonne Fromage blanc sucré Fruit	Pain au chocolat Lait nature Fruit	Baguette Beurre miel Lait	Petit beurre Fruit Yaourt nature sucré

