

VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

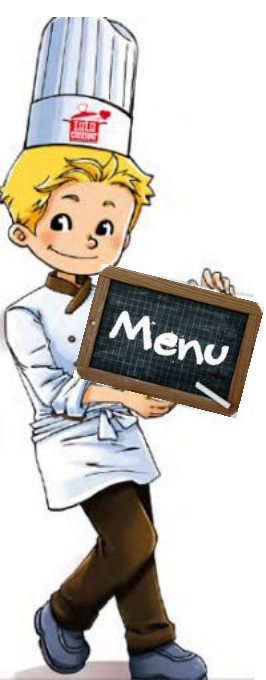
MENU



Lundi 29 avril 2019	Mardi 30 avril 2019	Mercredi 01 mai 2019	Jeudi 02 mai 2019	Vendredi 03 mai 2019
 Salade de lentilles « façon maison » Salade de pommes de terre à l'échalote « façon maison »	 Carottes râpées BIO LOCALE et vinaigrette agrumes « façon maison » Céleri rémoulade BIO LOCAL au paprika « façon maison »		Crèmeux de betteraves Brocolis sauce tartare	 Concombre BIO LOCAL vinaigrette Tomates BIO LOCAL vinaigrette
Galette tex mex Ratatouille et coquille	 Sauté de bœuf sauce curry Semoule	Féié	Tagliatelles à la bolognaise	Pavé de colin gratiné au fromage Purée de légumes et pomme de terre
Petit louis Fraidou	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature sucré LOCAL		Tomme BIO Brie BIO	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre
 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote de fraises Compote de pommes		 Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL	Crêpe au chocolat Crêpe sucré
PAIN BIO	PAIN BIO		PAIN BIO	PAIN BIO
Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait nature	Pain au chocolat Yaourt nature sucré Fruit		Flibustier Jus d'orange Yaourt aromatisé	Baguette Barre de chocolat Fromage blanc sucré



- Produit circuit-court ou local**
- Recette « façon maison »**
- Label Rouge**
- Innovation culinaire**
- Produit issu de l'AGB**
- Viande Bovine Française**



elior



VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

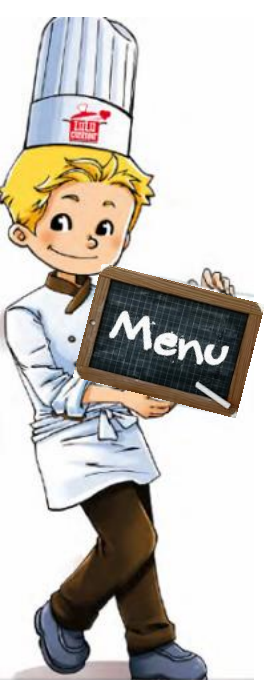
MENU



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
<i>PAIN BIO</i>	<i>PAIN BIO</i>		<i>PAIN BIO</i>	<i>PAIN BIO</i>
Baguette Pâte à tartiner Lait	Croissant Fromage blanc sucré Fruit		Barre bretonne Lait nature Fruit	Fourrandise à la fraise Fruit Yaourt nature sucré



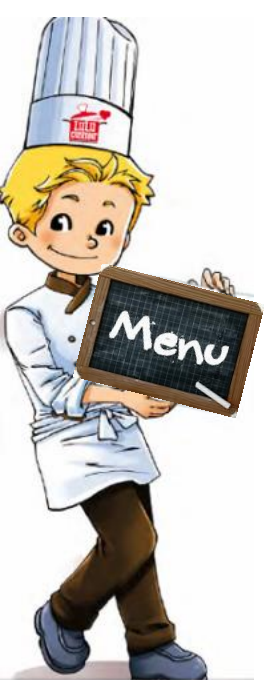
- Produit circuit-court ou local**
- Recette « façon maison »**
- Label Rouge**
- Innovation culinaire**
- Produit issu de l'AGB**
- Viande Bovine Française**



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 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 Petit suisse nature 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 à 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



- Produit circuit-court ou local**
- Recette « façon maison »**
- Label Rouge**
- Innovation culinaire**
- Produit issu de l'AGB**
- V viande Bovine Française**



VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU

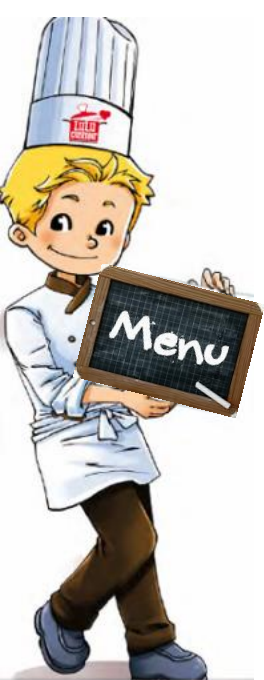


Au resto à la plage

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>













-  **Produit circuit-court ou local**
-  **Recette « façon maison »**
-  **Label Rouge**
-  **Innovation culinaire**
-  **Produit issu de l'AGB**
-  **V viande Bovine Française**



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 	Férié	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		



-  **Produit circuit-court ou local**
-  **Recette « façon maison »**
-  **Label Rouge**
-  **Innovation culinaire**
-  **Produit issu de l'AGB**
-  **Viande Bovine Française**



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



 **Produit circuit-court ou local**

 **Recette « façon maison »**

 **Label Rouge**

 **Innovation culinaire**

 **Produit issu de l'AGB**

 **Viande Bovine Française**



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



 **Produit circuit-court ou local**

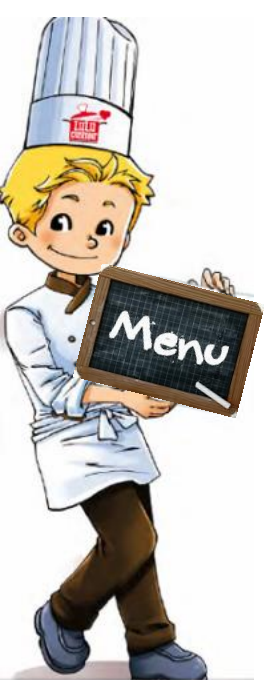
 **Recette « façon maison »**

 **Label Rouge**

 **Innovation culinaire**

 **Produit issu de l'AGB**

 **Viande Bovine Française**



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>BIO 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>

Produit circuit-court ou local

Recette « façon maison »

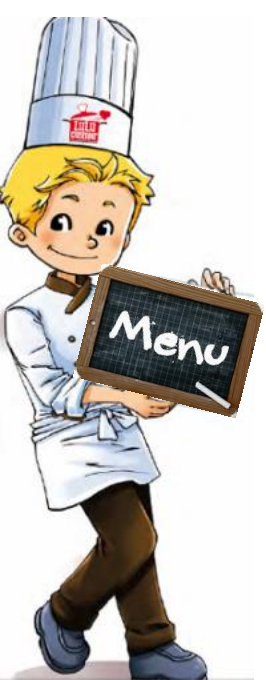
Label Rouge

Innovation culinaire

Produit issu de l'AGB

Viande Bovine Française





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>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>



- Produit circuit-court ou local**
- Recette « façon maison »**
- Label Rouge**
- Innovation culinaire**
- Produit issu de l'AGB**
- V viande Bovine Française**



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  râpée	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



-  **Produit circuit-court ou local**
-  **Recette « façon maison »**
-  **Label Rouge**
-  **Innovation culinaire**
-  **Produit issu de l'AGB**
-  **Vlande Bovine Française**