


# Ville de Villeneuve la Garenne



Lundi 04 mars 2019	Mardi 05 mars 2019	Mercredi 06 mars 2019	Jeudi 07 mars 2019	Vendredi 08 mars 2019
 <b>Radis bio local et beurre</b> Salade verte BIO locale et maïs râpés 	<b>Chiffonnade de salade et brunoise</b> Salade farandole (frisée, chou blanc, maïs, radis)	 <b>Taboulé</b> « façon maison »	 <b>Œuf dur mayonnaise</b> Rillettes de sardines	 <b>Potage de légumes BIO</b> « façon maison » 
 <b>Pavé de Merlu sauce aigre douce</b> Mélange de légumes et haricots plats	<b>Poulet rôti au jus</b> Beignet de chou fleur	 <b>Rôti de bœuf sauce tomate</b> Petits pois BIO carotte au jus 	<b>Tartiflette à la dinde</b>	<b>Ravioli de saumon</b>
<b>Camembert Carré de l'est</b>	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b> Brebis crème	 <b>Yaourt nature local et sucre</b>	<b>P'tit Louis Cotentin nature</b>	 <b>Yaourt aromatisé local</b>
<b>Muffin au chocolat</b> <b>Muffin vanille</b>	 Cocktail de fruits BIO <b>Pêches au sirop BIO</b> 	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	 <b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO 	 Poire allongée locale <b>Pomme golden locale</b> 
<b>PAIN BIO</b>				
Madeleine Lait nature Fruit de saison	Baguette Fromage fondu président Fruit de saison	Barre bretonne Lait chocolaté Compote de poires	Baguette Confiture de prunes Beurre Lait fraise	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison



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

 **Viande Bovine Française** (F) : Frais

# Ville de Villeneuve la Garenne



elior®

Lundi 11 mars 2019	Mardi 12 mars 2019	Mercredi 13 mars 2019	Jeudi 14 mars 2019	Vendredi 15 mars 2019
<p><b>Potage Dubarry BIO</b> « façon maison »</p> <p></p>	<p><b>Chou rouge BIO local</b> vinaigrette</p> <p>Chou blanc BIO local vinaigrette</p> <p></p>	<p><b>Salade hollandaise</b> Salade Harmonie (scarole, chou rouge, maïs)</p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p>	<p><b>Carottes râpées BIO locale</b> vinaigrette</p> <p>Céleri BIO local vinaigrette</p> <p></p>
<p><b>Omelette</b> <b>Lentilles à la paysanne</b></p>	<p><b>Sauté de bœuf sauce</b> <b>dijonnaise</b> <b>Tortis tricolore</b></p>	<p><b>Chicken Wings</b> <b>Blé et ratatouille BIO</b></p> <p></p>	<p>Palette de porc au jus Rôti de dinde au jus* Haricots verts BIO à la provençale </p>	<p><b>Filet de limande</b> <b>meunières et citron</b> Epinard béchamel et pomme vapeur</p>
<p>Brie <b>Camembert</b></p>	<p>Petit suisse fruité <b>Petit suisse nature et</b> <b>sucre</b></p>	<p><b>Yaourt aromatisé local</b> Yaourt nature local et sucre</p>	<p>Six de Savoie <b>Gouda</b></p>	<p><b>Fromage fondu président</b> Croqlait</p>
<p><b>Fruit de saison</b> Fruit de saison</p>	<p>Compote de fraise Compote de pomme</p>	<p><b>Moelleux marrons</b> « façon maison »</p>	<p><b>Fruit de saison local</b> Fruit de saison local</p>	<p><b>Eclair au chocolat</b> Eclair à la vanille</p>
<b>PAIN BIO</b>				
<p>Pailloline Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Baguette Beurre et miel Lait</p>	<p>Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus de pommes</p>	<p>Madeleine Yaourt nature sucré Bananes</p>	<p>Baguette Beurre Barre de chocolat Lait nature</p>



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

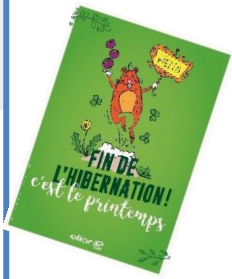
 **Viande Bovine Française** (F) : Frais

# Ville de Villeneuve la Garenne

**TOUT EST ROND  
TOUT EST BON...**



Lundi 18 mars 2019	Mardi 19 mars 2019	Mercredi 20 mars 2019	Jeudi 21 mars 2019	Vendredi 22 mars 2019
<b>Salade iceberg locale</b> Salade verte locale	<b>Betterave locale vinaigrette</b> Salade haricots verts	<b>Potage potiron</b> « façon maison »	<b>Roulé au fromage</b>	<b>Salade ronde sauce basilic</b> (radis rose, crème, basilic, fromage râpé) « façon maison »
<b>Boulette de soja à la tomate</b> Gratin de Chou fleur	<b>Lasagne bolognaise</b>	 <b>Rôti de veau sauce curry</b> Boullgour BIO	<b>NOUVEAUTÉ</b> <b>Noisette de poulet sauce ratatouille</b> Petit pois saveur du jardin	<b>NOUVEAUTÉ</b> <b>Médailon de merlu sauce oseille</b> Pommes noisette
Tomme BIO Edam BIO	<b>Petit suisse nature BIO et sucre</b> Petit suisse fruité BIO	<b>Emmental Montboisier</b>	Yaourt aromatisé local Yaourt nature local et sucre	Fol épi
<b>Crème dessert vanille</b> Crème dessert au chocolat	<b>Fruit de saison local</b> Fruit de saison local	<b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO	<b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO	<b>Beignet aux pommes</b> Doughnut au sucre
<i>PAIN BIO</i>				
Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	Pain au lait Yaourt aromatisé Compote de pommes	Baguette Beurre et confiture de fraise Jus de d'orange Petit suisse sucré	Pain de mie Confiture d'abricot Lait	Baguette Pâte à tartiner Jus de pomme






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

 **Viande Bovine Française** (F) : Frais

# Ville de Villeneuve la Garenne

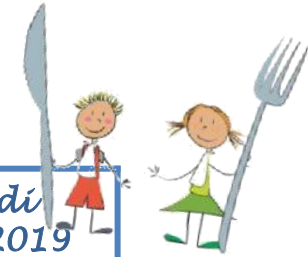






















Lundi 25 mars 2019	Mardi 26 mars 2019	Mercredi 27 mars 2019	Jeudi 28 mars 2019	Vendredi 29 mars 2019
 <b>Potage tomate BIO</b> « façon maison » 	  <b>Choux blanc BIO local</b> râpée vinaigrette Carottes râpées BIO locale vinaigrette  	 Salade verte BIO et dés de emmental <b>Pomelos BIO et sucre</b> 	<b>Thon mayonnaise</b> Œuf dur mayonnaise	 <b>Salade des Antilles</b> (ananas, jus de pamplemousse, laitue, trio de crudités) Céleri local rémoulade
elior® <b>Quenelle nature à la crème</b> <b>Tortis tricolore</b>	Cordon bleu de dinde Haricots plats et mélange de légumes saveur du jardin	 <b>Pot au feu</b>	<b>Palette de porc sauce</b> <b>provençale</b> Jambon de poulet* Petit pois BIO au jus 	<b>Filet de colin à la</b> <b>brésilienne</b> Courgettes béchamel BIO et riz BIO 
<b>Fromage de Guérande</b> Tartare nature	 <b>Yaourt nature local et</b> <b>sucre</b> Yaourt aromatisé local 	<b>Camembert</b> Buchette mi chèvre	 <b>Carré de l'est</b> Coulommiers	 <b>Milk Shake à la poire et</b> <b>petit beurre</b>
<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	<b>Tarte normande</b> Tarte flan	<b>Ile flottante</b>	 <b>Fruit de saison local</b> Fruit de saison local 	
<i>PAIN BIO</i>				
Madeleine Jus d'orange Yaourt nature sucré	Baguette Confiture de fraises Beurre Lait nature	Pain au chocolat Lait nature Compote de pomme	Corn flakes Lait Fruit de saison	Baguette, beurre et miel Yaourt nature et sucre Fruit de saison



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

# Ville de Villeneuve la Garenne



Lundi 01 avril 2019	Mardi 02 avril 2019	Mercredi 03 avril 2019	Jeudi 04 avril 2019	Vendredi 05 avril 2019
<b>Potage Longchamp</b> « façon maison » 	<b>Salade de mâche</b> Salade hollandaise	<b>Friand au fromage</b>	<b>Salade harmonie</b> (scarole, chou rouge, maïs) Salade farandole	  <b>Coleslaw BIO locale</b> Salade verte BIO locale  
 <b>Boulette azuki fraîcheur</b> Pommes campagnardes	<b>Merguez au jus</b> Semoule BIO 	<b>Poulet rôti au jus</b> Carottes BIO rondelles  Vichy 	 <b>Boulette de bœuf et jus</b> Purée de pommes de terre et courgettes	Filet de colin mariné au thym et citron Poiso 
<b>Buchette mi chèvre</b> Montboissier 	<b>Petit suisse aux fruits</b> Petit suisse nature et sucre	<b>Yaourt nature local et</b> sucre 	 Tomme blanche BIO <b>Brie BIO</b> 	Yaourt aromatisé local 
 <b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO 	<b>Compote de pomme</b> Compote de poire	<b>Fruit de saison local</b> Fruit de saison local  	Crème dessert au chocolat <b>Crème dessert à la vanille</b>	<b>Chou à la vanille</b>
<i>PAIN BIO</i>				
Baguette Confiture de fraise Beurre Lait nature	Croissant Yaourt nature sucré Fruit de saison	Madeleine au chocolat lait Compote de pommes	Gaufre fantasia Yaourt aromatisé Jus de pomme	Baguette Barres de chocolat beurre Compote de pommes










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

 **Viande Bovine Française** (F) : Frais



# Ville de Villeneuve la Garenne



Lundi 08 avril 2019	Mardi 09 avril 2019	Mercredi 10 avril 2019	Jeudi 11 avril 2019	Vendredi 12 avril 2019
  <b>Carotte râpées locale à la méridionale</b> « façon maison » Céleri rémoulade local	 <b>Blé provençale</b> « façon maison » Taboulé « façon maison »	 <b>Macédoine mayonnaise</b> Betteraves locales vinaigrette	 <b>Tomate locale vinaigrette</b> Radis local et beurre	<b>Chou rouge vinaigrette</b> Chou blanc vinaigrette
Calamars à la romaine Purée de pommes de terre BIO	<b>Cordon bleu à la dinde</b> <b>Haricots vert BIO</b>	 <b>Rôti de bœuf sauce diable</b> <b>Papillons</b>	<b>Palette de porc au jus</b> <b>Rôti de dinde au jus*</b> Piperade et riz BIO	<b>Pavé de poisson mariné</b> <b>provençale</b> <b>Printanières de légumes</b>
<b>Croqlait</b> Fromage fondu	<b>Coulommiers</b> Camembert	 <b>Yaourt aromatisé BIO</b> Yaourt nature BIO et sucre	<b>Brownie</b> « façon maison » et crème anglaise	<b>Edam</b> Saint Paulin
<b>Abricot au sirop</b> Pêche au sirop	<b>Ananas frais</b>	 <b>Fruit de saison local</b> Fruit de saison local	 <b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO	 <b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO
<i>PAIN BIO</i>	<i>PAIN BIO</i>	<i>PAIN BIO</i>	<i>PAIN BIO</i>	<i>PAIN BIO</i>
Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait	Brio cacao Yaourt nature sucré Jus de raisin	Baguette Cotentin Compote de pommes	Pain au lait Jus d'orange Yaourt aromatisé	Baguette Beurre Barres de chocolat Lait nature

elior®



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

elior®  
restauration



Viande Bovine Française

(F) : Frais





# Ville de Villeneuve la Garenne

## Menu De printemps



elior®



Lundi 15 avril 2019	Mardi 16 avril 2019	Mercredi 17 avril 2019	Jeudi 18 avril 2019	Vendredi 19 avril 2019
<b>Salade piémontaise nature</b> Taboulé	 <b>Salade iceberg locale et brebis</b> Pomelos et sucre	<b>Chou fleur vinaigrette</b> Macédoine mayonnaise	 <b>Concombre BIO local et feta</b> 	<b>Crêpe au fromage</b> Crêpe au champignons
<b>Omelette</b> Boulgour et ratatouille	<b>Jambon de Paris</b> <b>Jambon de dinde*</b> Purée de pommes de terre BIO	<b>Penne bolognaise et fromage râpée</b>	<b>Sauté de poulet sauce Pascaline</b> (flageolets, miel, oignons, crème) Pommes campagnardes	<b>Filet de colin meunières</b> Légumes aioli
<b>Emmental</b> Gouda	 <b>Yaourt nature local et sucre</b> <b>Yaourt aromatisé local</b>	 <b>Carré de l'est BIO</b> Tomme grise BIO	 <b>Montboisier</b> Edam	 <b>Petit suisse fruité BIO</b> Petit suisse nature BIO et sucre
 <b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO	 <b>Compote de pomme banane</b> Compote de fraise	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	 <b>Cake surprise « façon maison » et œuf au chocolat</b> 	 <b>Fruit de saison local</b> Fruit de saison local
<b>PAIN BIO</b>	<b>PAIN BIO</b>	<b>PAIN BIO</b>	<b>PAIN BIO</b>	<b>PAIN BIO</b>
Baguette Pâte à tartiner Jus ananas	Barre bretonne Lait Fruit de saison	Baguette Beurre Confiture de fraise Jus de pommes	Moelleux citron Yaourt sucré Fruit de saison	Coco pop's 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

(F) : Frais

# Ville de Villeneuve la Garenne



	Lundi 22 avril 2019	Mardi 23 avril 2019	Mercredi 24 avril 2019	Jeudi 25 avril 2019	Vendredi 26 avril 2019
		Saucisson sec Roulade de volaille	Endive BIO locale vinaigrette Tomates BIO locale vinaigrette	Tarte au fromage Tarte aux poireaux	Carottes râpées BIO locale vinaigrette Coleslaw BIO locale
		Merguez au jus Semoule	Ravioli de saumon	Rôti de bœuf sauce chasseur Epinards BIO et pommes de terre	Filet de cabillaud sauce bouillabaisse Blé
		Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse fruité BIO	Bûchette mi-chèvre Fraidou	Gouda Bleu	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
		Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme-fraise Compote de pomme banane	Fruit de saison local Fruit de saison local	Cake au pépite de chocolat « façon maison »
	PAIN BIO				
		Pain au chocolat Lait nature Compote de pomme	Baguette Pâte a tartiner Jus d'orange	Gaufre fantasia Yaourt aromatisé Jus de raisin	Corn flakes Lait nature Fruit de saison

FERIE

elior®



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

 **Viande Bovine Française** (F) : Frais

