LE JOUR DU Végé

Ville de Villeneuve la Garenne

Lundi 4 novembre 2019	Mardi 5 novembre 2019	Mercredi 6 novembre 2019	Jeudi 7 novembre 2019	Vendredi 8 novembre 2019
Taboulé « façon maison » Salade grao de bico (pois chiche, tomate, poivron, olive) « façon maison »	Salade hollandaise Chou rouge local vinaigrette	Macédoine mayonnaise Poireaux vinaigrette	Carrousel de crudités Salade mélangée locale	Potage légumes BIO « façon maison »
Escalope de blé panée Mélange de légumes	Poulet rôti 55 Pavé du fromager 45 Haricots verts	Jambon de dinde Filet de Cabillaud à la provençale Tortis	Palette de porc sauce bourguignonne Croqq veggie tomate* Lentilles	Filet de colin meunière et citron Burger de bœuf au jus Choux fleurs béchamel et pommes de terre
Fromage fondu Petit moulé nature	Camembert BIO Emmental BIO	Yaourt nature local sucré Yaourt à la vanille local	Tomme BIO Brie BIO	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Gaufre Fantasia Gaufre pâtissières	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Abricots au sirop Pêches au sirop	Fruit de saison local Fruit de saison local
PAIN BIO	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*
Barre bretonne Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature sucré Compote de pommes poires	Baguette et beurre Confiture de prunes Lait chocolaté	Baguette Croqlait Jus d'orange

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

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville de Villeneuve la Garenne

Lundi 11 novembre 2019	Mardi 12 novembre 2019	Mercredi 13 novembre 2019	Jeudi 14 novembre 2019	Vendredi 15 novembre 2019
	Laitue iceberg Duo de carottes	Betteraves vinaigrette Salade haricots vert	Potage ardennais « façon maison »	Salade Coleslaw locale Chou blanc râpé local
FERIE	Boulettes d'agneau au jus Boulettes pistou sauce tomate Semoule BIO aux petits légumes	Brandade de morue Hachi Parmentier	Emincé de volaille BIO au jus Escalope de blé panée Printanière de légumes	Pavé de merlu sauce ratatouille Omelette Petits pois BIO braisées
	Edam Fournols	Yaourt local aux fruits rouges Yaourt sucré local	Petit moulé nature Fromage fondu	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits
	Mousse au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison local Fruit de saison local	Cake aux pépites de chocolat et spéculoos « façon maison »
	PAIN BIO	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*
	Corn flakes Lait Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus de pommes	Baguette et beurre Confiture de fraise Yaourt nature sucré	Baguette et beurre Barres de chocolat Lait nature

elior restauration

Ville de Villeneuve la Garenne

LE JOUR DU Végé

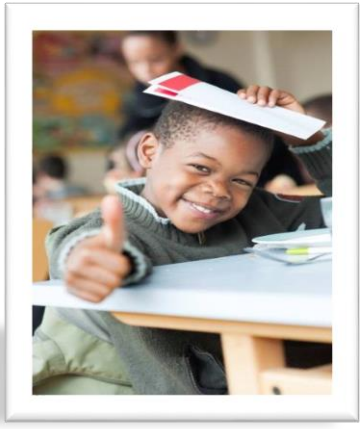
Lundi 18 novembre 2019	Mardi 19 novembre 2019	Mercredi 20 novembre 2019	Jeudi 21 novembre 2019	Vendredi 22 novembre 2019
Potage poireaux et pommes de terre « façon maison »	Endives locales vinaigrette Chiffonnade de salade et brunoise de carottes	Carottes râpées BIO locales et maïs Salade verte BIO locale	Terrine de légumes Terrine de saumon	Chou rouge BIO local vinaigrette Salade chouchou
Penne à l'italienne	Sauté de porc au jus Filet de limande sauce citron* Courgettes BIO et flageolets	Tartiflette aux dés de dinde Gratin de pommes de terre et lentilles	Steak haché au jus Boulettes de soja sauce tomate Mélange de légumes et haricots plats	Steak haché de saumon sauce tomate Roti de bœuf au jus Ratatouille et riz
Croqlait Cotentin	Tomme noire Tomme blanche	Fromage blanc Avec confiture de fraise	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	Brie Camembert
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote de pommes ananas Compote de pommes banane	Petit beurre	Fruit de saison local Fruit de saison local	Moelleux aux marrons « façon maison »
PAIN BIO	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*
Rocher coco Yaourt nature sucré Jus de raisin	Flibustier Lait nature Fruit de saison	Pain au chocolat Jus de d'orange Velouté fruit	Baguette et beurre Confiture d'abricots Petit suisse sucré	Baguette Pâte à tartiner Fruit de saison

elior restauration

Ville de Villeneuve la Garenne

Les TRUBLIONS D'AUTOMNE au menu

LE JOUR DU Végé

Lundi 25 novembre 2019	Mardi 26 novembre 2019	Mercredi 27 novembre 2019	Jeudi 28 novembre 2019	Vendredi 29 novembre 2019
Salade piémontaise sans jambon « Façon maison » Salade de tortis	Potage paysan « façon maison »	Céleri local à la rémoulade Champignons fromage blanc et ciboulette		
Galette espagnole Carottes à la ciboulette	Filet de colin poêlé Boulettes de bœuf au jus Semoule BIO	Escalope de poulet à l'ancienne Pavé du fromager Purée de pommes de terre BIO	Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.	
Gouda Edam	Petit moulé ail et fines herbes Croqlait	Yaourt nature local et sucre Yaourt à la fraise local		
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison local Fruit de saison local	Cocktail de fruits Abricots au sirop		
PAIN BIO	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*
Barre bretonne Jus d'orange Yaourt nature sucré	Baguette et beurre Confiture de fraises Petit suisse nature et sucre	Grillé normand Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pain d' épices Beurre Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Compote pommes

elior restauration

LE JOUR DU Végé

Ville de Villeneuve la Garenne

Lundi 02 décembre 2019	Mardi 03 décembre 2019	Mercredi 04 décembre 2019	Jeudi 05 décembre 2019	Vendredi 06 décembre 2019
Betteraves locales vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade chouchou Salade verte BIO locale	Potages de légumes « façon maison »	Coleslaw locale Laitue iceberg locale	Taboulé Salade piémontaise
Boulettes pistou Blé BIO au jus	Pavé de colin napolitain Saucisse de rougail Haricots verts	Rôti de veau aux oignons Croq veggie à la tomate Petit pois au jus	Omelette Poulet rôti au jus Macaroni BIO	Cube de hoki pané Nugget's de poulet Purée de carottes
Cotentin Brebis crème	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Saint Paulin BIO Tomme noire BIO	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Carré de l'est Buchette mi chèvre
Fruit de saison local Fruit de saison local	Crêpe au chocolat Crêpe au sucre	Banane sauce chocolat et chantilly	Compote de fraises Compote de poires	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
PAIN BIO	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*
Baguette et beurre Confiture de fraises Lait nature	Baguette et miel Beurre Jus de raisins	Gaufre fantasia Yaourt nature sucré Compote de pommes	Croissant Fruit de saison Velouté aux fruits	Baguette et beurre Barres de chocolat Petit suisse sucré

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

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville de Villeneuve la Garenne

LE JOUR DU Végé

Lundi 09 décembre 2019	Mardi 10 décembre 2019	Mercredi 11 décembre 2019	Jeudi 12 décembre 2019	Vendredi 13 décembre 2019
Potage courgettes BIO « façon maison »	Salade verte bio locale et maïs Salade verte bio locale et soja	Œuf dur sauce piccalilli Thon mayonnaise	Salade Hollandaise Chiffonnade de salade vinaigrette persillée	Carottes râpées BIO locale Céleri vinaigrette BIO local
Croqq veggie tomates Epinards et pommes vapeur	Boulettes d'agneau au jus Boulettes pistou Lentilles	Filet de cabillaud sauce Bercy Sauté de dinde sauce blanquette Carottes vichy BIO	Cordon bleu Escalope de blé pané Choux verts et champignons	Filet de colin mariné thym et citron Jambon de poulet Pommes campagnardes
Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Croqlait Fromage fondu	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Camembert BIO Carré de l'est BIO	DESSERT LACTÉ Smoothie abricot & Petit beurre NOUVEAUTÉ
Fruit de saison local Fruit de saison local	Ananas au sirop Pêches au sirop	Fruit de saison local Fruit de saison local	Ile flottante et sauce caramel Ile flottante et coco râpée	
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Coco pop's Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Confiture de prunes Yaourt aromatisé	Pain au lait Lait chocolaté Compote de pommes	Flibustier Jus d'orange Fruit de saison	Baguette et beurre Barres de chocolat Lait nature

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

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville de Villeneuve la Garenne

LE JOUR DU Végé

Lundi 16 décembre 2019	Mardi 17 décembre 2019	Mercredi 18 décembre 2019	Jeudi 19 décembre 2019	Vendredi 20 décembre 2019
Potage de légumes « façon maison »	NOUVEAUTÉ Rémoulade saveur Provence Chou rouge local vinaigrette	Salade de torti Salade de blé à la provençale		Sardine et beurre Maquereau à la tomate
Pizza fromage Salade verte BIO locale	Calamars à la romaine Escalope de porc au jus Purée de légumes BIO	Burger de bœuf au jus Filet de lieu noir sauce bouillabaisse Courgettes BIO à la mexicaine	*REPAS DE NOEL*	Colin meunière Steak haché au jus Riz à la provençale
Fromy croqlait	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré		Gouda BIO Emmental BIO
Compotes de pommes Compote de poires	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison local Fruit de saison local
PAIN BIO	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*	*PAIN BIO*
Baguette viennoise Pâte à tartiner Fromage blanc sucré	Barre bretonne Lait nature Fruit de saison	Baguette Petit moulé nature Jus de pommes	Mini viennoiserie Briquette de lait Fruit de saison	Féline à la fraise Fruit de saison Flan à la vanille

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

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville de Villeneuve la Garenne

LE JOUR DU Végé

Lundi 23 décembre 2019	Mardi 24 décembre 2019	Mercredi 25 décembre 2019	Jeudi 26 décembre 2019	Vendredi 27 décembre 2019
Salade des Antilles Salade choubidou (chou rouge, raisins de Corinthe, sirop de cassis, moutarde)	Mâche vinaigrette Maïs vinaigrette		Surimi mayonnaise Terrine de saumon	Potage crécy « façon maison »
Boulgour tandoori (boulgour, poireaux, carottes, navets, haricots rouge)	Poulet rôti 55 Pavé du fromager 45 Ratatouille et riz BIO	FERIE	Rôti de bœuf sauce tomate Boulettes azuki sauce tomate Semoule BIO au jus	Filet de saumon sauce au beurre citronnée Brocolis
Yaourt nature local et sucre Yaourt aromatisé local	Saint Paulin Munster		Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Cantal Carré de l'est
Muffin au chocolat Muffin à la vanille	Pêches au sirop et sauce chocolat Poires au sirop et sauce chocolat		Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
PAIN BIO	*PAIN BIO*		*PAIN BIO*	*PAIN BIO*
Baguette et beurre Confiture de fraise Lait chocolaté Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange		Baguette Fromage fondu Compote de pommes	Madeleine longue Yaourt nature et sucre et sucre Fruit de saison

elior restauration

Ville de Villeneuve la Garenne

LE JOUR DU Végé

Lundi 30 décembre 2019	Mardi 31 Décembre 2019	Mercredi 01 janvier 2020	Jeudi 02 janvier 2020	Vendredi 03 janvier 2020
Salade de riz niçoise Salade de tortis au surimi	Carottes râpées BIO locales « façon maison » Salade coleslaw BIO locale		Potage potiron « façon maison »	Cœur de scarole locale Salade verte locale
Croqq veggie tomate Blé BIO et julienne de légumes	Cheeseburger Fish burger Frites	FERIE NOUVEL AN	Steak haché au jus Pavé de merlu sauce crème Haricots verts et flageolets	Couscous de poisson Couscous de poulet
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Tomme grise Tomme noire		Fromage blanc et sauce fraise Fromage blanc nature et sucre	Coulommiers BIO Camembert BIO
Fruit de saison local Fruit de saison local	Brownie « façon maison »		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat
PAIN BIO	*PAIN BIO*		*PAIN BIO*	*PAIN BIO*
Corn flakes Lait Fruit de saison	Baguette et beurre et miel Petit suisse aux fruits Orange		Petit beurre Yaourt Velouté nature et sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison

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

elior restauration