

MENUS VILLEBON							27 février 2017	31 mars 2017		
Semaine 9  27-févr 3-mars	Lundi 27	Salade gourmande Escalope de porc sauce andalouse *Emincé de poulet sauce andalouse <b>Chou fleur BIO parfum soleil</b> Gouda AOP	Mardi 28	Radis & courgettes rapés Filet de hoki sauce tomate Pommes noisettes  <b>Petit suisse aux fruits BIO</b>  Chou vanille	Mercredi 01	Crevettes sauce cocktail  Viennoise de dinde Poêlée de légumes  Fromage blanc nature sucré  Orange	Jeudi 02	Salade coleslaw BIO maison  Rôti de bœuf à l'orientale <b>Semoule BIO</b>  Saint Moret  Mousse au chocolat lait	Vendredi 03	Laitue iceberg  Timbale de colin sauce citron <b>Purée de PDT BIO locales</b>  Saint paulin  Compote de pommes
		Kiwi								
Semaine 10  6-mars 10-mars	Lundi 06	Haricots verts vinaigrette Saucisse de Montbéliard *Francfort de volaille <b>Lentilles BIO "maison"</b>  Brie pointe  <b>Pomme bicolor BIO</b>	Mardi 07	Concombres à la crème ciboulette  Sauté de bœuf au paprika <b>Jardinière de légumes BIO</b>  Fraidou  Cake pépites chocolat maison	Mercredi 08	Crêpe au fromage  Pavé colin/lieu mariné à la brésilienne Haricots verts  Cantal AOP  Banane	Jeudi 09	<b>Salade Tennessee (maïs,poivrons rouges et verts,jambon de dinde)</b>  <b>Cheeseburger</b> <b>Pommes campagnardes</b>	Vendredi 10	Taboulé maison à la semoule BIO  Filet de limande meunière Epinards à la crème  Petit-suisse nature sucré  <b>Poire BIO</b>
						MENU USA		-		
								<b>Glace cône vanille</b>		
Semaine 11  13-mars 17-mars	Lundi 13	Œuf dur mayonnaise  Nuggets de volaille <b>Purée de brocolis BIO</b>  Yaourt nature sucré  Orange	Mardi 14	Tomates & Céleri vinaigrette  Rôti de veau sauce tomate <b>Riz BIO pilaf</b>  Edam AOP  Crème dessert caramel	Mercredi 15	Saucisson à l'ail et cornichon *Roulade de volaille et cornichon  Escalope de poulet au jus Dès de courgettes béchamel  Emmental  Pomme golden	Jeudi 16	Laitue iceberg & croûtons  Sauté de porc sauce colombo *Sauté de dinde sauce colombo <b>Carottes vichy BIO</b>  Fromage blanc et sa sauce fraise  <b>Biscuit nappé au chocolat BIO</b>	Vendredi 17	<b>Carottes râpées BIO maison</b>  Pavé de colin/lieu gratiné au fromage Coquillettes  Camembert  Compote de pomme cassis
Semaine 12  20-mars 24-mars	Lundi 20	Mélange fraîcheur  Rôti de porc sauce dijonnaise *Rôti de dinde LR sauce dijonnaise <b>Boulgour BIO</b>  Fromy  Pêches au sirop	Mardi 21	Salade pomme de terre échalotte  Aiguillettes de colin meunière <b>Haricots verts BIO saveur jardin</b>  <b>Yaourt brassé fraise BIO</b>  <b>Ananas frais BIO</b>	Mercredi 22	Douceur aux champignons  Fajitas de bœuf et riz Riz  Gouda  Kiwi	Jeudi 23	Salade chinoise  Sauté de poulet sauce grand-mère Printanière de légumes  Petit suisse nature sucré  Poire	Vendredi 24	Salade verte niçoise  Hoki sauce provençale <b>Chou fleur BIO ciboulette</b>  Cotentin nature  Moelleux framboise maison
Semaine 13  27-mars 31-mars	Lundi 27	<b>Salade verte BIO</b> Pané de blé, fromage et épinards Pommes rissolées  Fromage blanc sucré  <b>Pomme BIO</b>	Mardi 28	Concombres à la crème ciboulette  Gigot d'agneau sauce tajine Flageolets & haricots verts  Saint Paulin  Gélifié au caramel	Mercredi 29	Pomelos et sucre  Sauté de porc au curry *Sauté de dinde au curry Mélange de légumes et brocolis  Saint nectaire AOP  Ile flottante	Jeudi 30	Pâté de foie *Coupelle de pâté de volaille  Steak haché de bœuf <b>Macaronis BIO parfum soleil</b>  Fromage fondu président  Ananas frais	Vendredi 31	<b>Carottes râpées BIO maison</b>  Poissonnette <b>Petits pois BIO</b>  Yaourt velouté aux fruits  Cookies au chocolat

MENUS VILLEBON						3 avril 2017		28 avril 2017			
Semaine 14  3-avr 7-avr	Lundi 03	Radis râpés	Mardi 04	Salade verte BIO	Mercredi 05	Chou blanc vinaigrette	Jeudi 06	Taboulé maison	Vendredi 07	Carottes râpées BIO maison et raisins	VACANCES SCOLAIRES
		Blanquette de dinde Riz BIO pilaf		Gratin de pommes de terre - lardons au montboissier AOP		Sauté de bœuf sauce vallée d'auge Haricots beurre ciboulette		Gigot d'agneau navarin Courgettes cubes à la provençale		Pavé colin/lieu marinée citron Pommes sautées	
		Coulommiers		Fromage blanc enseau et sauce mangue abricot		Emmental		Yaourt nature BIO et sucre		Fraidou	
		Crème dessert vanille		Sablé des Flandres		Semoule au lait à la vanille		Pomme rouge BIO		Pêches au sirop	
Semaine 15  10-avr 14-avr	Lundi 10	Betteraves et maïs	Mardi 11	Laitue iceberg et œuf dur	Mercredi 12	Rillettes aux deux poissons	Jeudi 13	Salade de coquillettes BIO parisienne	Vendredi 14	Duo de carottes	VACANCES SCOLAIRES
		Carré de porc au jus *Sauté de dinde au jus Lentilles cuisinées		Couscous boulettes d'agneau (Semoule BIO)		Paupiette de veau sauce olives Jardinière de légumes BIO		Rôti de bœuf sauce bourguignon Jeunes carottes		Filet de hoky et citron Epinards à la crème & pdt	
		Tartare ail et FH		Gouda AOP		Yaourt nature sucré		Petit suisse aromatisé		Cantal AOP	
		Ananas frais BIO		Straciatella aux copeaux de chocolat		Pomme		Orange BIO		Banane	
Semaine 16  17-avr 21-avr	Lundi 17		Mardi 18	Pomelos et sucre	Mercredi 19	Œuf dur mayonnaise	Jeudi 20	Cœur de scarole	Vendredi 21	Salade de coquillettes BIO à la parisienne	
				Omelette nature Julienne de légumes et blé saveur jardin		Jambon LR *Blanc de poulet Purée de pommes de terre BIO		Lasagnes bolognaises		Steak de colin sauce safranée Haricots verts BIO	
				Coulommiers		Yaourt nature et sucre		Saint Paulin		Petit suisse aromatisé BIO	
				Coupelle de compote de pomme		Kiwi		Orange		Pomme golden BIO	
Semaine 17  24-avr 28-avr	Lundi 24	Laitue iceberg	Mardi 25	Œuf dur et sa sauce gourmande	Mercredi 26	Rillettes de sardines	Jeudi 27	Carottes râpées BIO maison	Vendredi 28	Rosette *Roulade de volaille	
		Bœuf braisé au jus Carottes BIO "pot au feu moutarde"		Gigot d'agneau sauce printanière Flageolets ail et persil		Quenelles de volaille sauce tomate Semoule BIO		Steak haché au jus Haricots plats d'Espagne		Filet de saumon sauce cubaine Purée de brocolis	
		Gouda AOP		REPAS DE Pâques		Saint nectaire AOP		Camembert BIO		Yaourt nature sucré	
		Mousse au chocolat		Dessert de Pâques Chocolat		Banane		Cake vanille maison		Poire	

MENUS VILLEBON						1 mai 2017		2 juin 2017		
Semaine 18	Lundi 01		Mardi 02	Tomates BIO vinaigrette  Blanquette de dinde Riz pilaf BIO  Gouda AOP  Flan nappé caramel	Mercredi 03	Concombres vinaigrette  Pizza royale et chèvre *Pizza au fromage Salade verte BIO  Petit-suisse nature sucré  Poire	Jeudi 04	Laitue iceberg  Cannelonis  Fraidou  Compote pomme fraise	Vendredi 05	Carottes râpées BIO et dès d'emmental  Fish & chips & sa sauce blanche à la ciboulette  -  Pomme
1-mai 5-mai										
Semaine 19	Lundi 08		Mardi 09	Méli mélo de salade  Omelette nature Petits pois BIO au jus  Fromage fondu Président  Poires au sirop	Mercredi 10	Pomelos et sucre  Sauté de bœuf sauce bercy Epinards à la crème/pdt  Bûchette mi-chèvre  Pomme bicoloré BIO	Jeudi 11	Tomates, croûtons & cubes d'emmental  Croque monsieur  Laitue iceberg  Mousse au chocolat	Vendredi 12	Mortadelle de porc *Roulade de volaille  Hoky sauce lombarde Coquillettes BIO  Petit-suisse aux fruits BIO  Fraises et sucre
8-mai 12-mai										
Semaine 20	Lundi 15	Betteraves BIO vinaigrette  Bœuf braisé milanaise Semoule BIO  Tomme blanche  Ananas frais	Mardi 16	Salade de pdt échalote  Nugget's de poisson Haricots verts ciboulette  Yaourt aromatisé  Pomme golden BIO	Mercredi 17	Concombres vinaigrette  Jambon LR *Blanc de poulet Purée de pomme de terre  Brie pointe  Crème dessert vanille	Jeudi 18	FETE FORRAINE  Glace	Vendredi 19	Salade verte BIO  Pavé de colin/lieu mariné à la provençale Chou fleur sauce béchamel  Gouda AOP  Tarte flan fraîche
15-mai 19-mai										
Semaine 21	Lundi 22	Pastèque  Emincé de poulet sauce dijonnaise Carottes et navets  Fromage blanc nature et sauce fraise  Spéculos	Mardi 23	Radis rondelles et maïs  Saucisse de strasbourg *Francfort de volaille Pommes campagnardes  Camembert BIO  Compote pomme BIO	Mercredi 24	Salade fraîcheur aux œufs  Rôti de veau sauce bourguignonne Haricots beurre  Montboissier AOP  Eclair chocolat	Jeudi 25		Vendredi 26	FERME  CDL
22-mai 26-mai										
Semaine 22	Lundi 29	Tomates BIO vinaigrette  Keftas d'agneau façon tajine Chou fleur BIO ciboulette  Bûchette mi-chèvre  Chou vanille	Mardi 30	Melon jaune  Lasagnes bolognaise  Petit-suisse nature sucré  Compote pomme ananas	Mercredi 31	Pâté de foie *coupelle de pâté de volaille  Sauté de dinde à l'ancienne Petits pois/carottes  Cantal AOP  Glace petit pot vanille chocolat	Jeudi 01	Betteraves vinaigrette  Rôti de porc au jus *Rôti de dinde au jus Macaronis BIO  Yaourt nature sucré  Fraises et sucres	Vendredi 02	Taboulé à la semoule BIO  Steak de colin au curry Haricots verts BIO  Mimolette  Pastèque
29-mai 2-juin										