

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 Chou fleur BIO parfum soleil	Mardi 28	Filet de hoki sauce tomate Pommes noisettes Petit suisse aux fruits BIO	Mercredi 01	Viennoise de dinde Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré Orange	Jeudi 02	Salade coleslaw BIO maison Rôti de bœuf à l'orientale Semoule BIO Mousse au chocolat lait	Vendredi 03	Timbale de colin sauce citron Purée de PDT BIO locales Saint paulin Compote de pommes
		Kiwi		Chou vanille						
Semaine 10 6-mars 10-mars	Lundi 06	Saucisse de Montbéliard *Francfort de volaille Lentilles BIO "maison" Brie pointe Pomme bicolore BIO	Mardi 07	Concombres à la crème ciboulette Sauté de bœuf au paprika Jardinière de légumes BIO Cake pépites chocolat maison	Mercredi 08	Crêpe au fromage Pavé colin/lieu mariné à la brésilienne Haricots verts Banane	Jeudi 09	Salade Tennessee (maïs,poivrons rouges et verts,jambon de dinde) Cheeseburger Pommes campagnardes	Vendredi 10	Taboulé maison à la semoule BIO Filet de limande meunière Epinards à la crème Petit-suisse nature sucré
						MENU USA	-			
								Glace cône vanille		
Semaine 11 13-mars 17-mars	Lundi 13		Mardi 14		Mercredi 15	Saucisson à l'ail et cornichon *Roulade de volaille et cornichon Escalope de poulet au jus Dès de courgettes béchamel Pomme golden	Jeudi 16	Sauté de porc sauce colombo *Sauté de dinde sauce colombo Carottes vichy BIO Fromage blanc et sa sauce fraise Biscuit nappé au chocolat BIO	Vendredi 17	Carottes râpées BIO maison Pavé de colin/lieu gratiné au fromage Coquillettes Compote de pomme cassis
		Nuggets de volaille Purée de brocolis BIO		Rôti de veau sauce tomate Riz BIO pilaf						
		Yaourt nature sucré Orange		Edam AOP Crème dessert caramel						
Semaine 12 20-mars 24-mars	Lundi 20	Mélange fraîcheur Rôti de porc sauce dijonnaise *Rôti de dinde LR sauce dijonnaise Boullgour BIO	Mardi 21	Aiguillettes de colin meunière Haricots verts BIO saveur jardin Yaourt brassé fraise BIO Ananas frais BIO	Mercredi 22	Fajitas de bœuf et riz Riz Gouda Kiwi	Jeudi 23	Sauté de poulet sauce grand-mère Printanière de légumes Petit suisse nature sucré Poire	Vendredi 24	Salade verte niçoise Hoki sauce provençale Chou fleur BIO ciboulette Moelleux framboise maison
		Pêches au sirop								
Semaine 13 27-mars 31-mars	Lundi 27	Salade verte BIO Pané de blé, fromage et épinards Pommes rissolées Fromage blanc sucré	Mardi 28	Gigot d'agneau sauce tajine Flageolets & haricots verts Saint Paulin Gélifié au caramel	Mercredi 29	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 Macaronis BIO parfum soleil Ananas frais	Vendredi 31	Poissonnette Petits pois BIO Yaourt velouté aux fruits Cookies au chocolat

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

MENUS VILLEBON							1 mai 2017		2 juin 2017	
Semaine 18 1-mai 5-mai	Lundi 01		Mardi 02	Tomates BIO vinaigrette Blanquette de dinde Riz pilaf BIO Gouda AOP	Mercredi 03	Pizza royale et chèvre *Pizza au fromage Salade verte BIO Petit-suisse nature sucré Poire	Jeudi 04	Laitue iceberg Cannelonis Compote pomme fraise	Vendredi 05	Carottes râpées BIO et dès d'emmental Fish & chips & sa sauce blanche à la ciboulette - Pomme
Semaine 19 8-mai 12-mai	Lundi 08		Mardi 09	Méli mélo de salade Omelette nature Petits pois BIO au jus Poires au sirop	Mercredi 10	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	Hoky sauce lombarde Coquillettes BIO Petit-suisse aux fruits BIO Fraises et sucre
Semaine 20 15-mai 19-mai	Lundi 15	Betteraves BIO vinaigrette Bœuf braisé milanaise Semoule BIO Ananas frais	Mardi 16	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 Crème dessert vanille	Jeudi 18 FETE FORRAINE		Vendredi 19	Pavé de colin/lieu mariné à la provençale Chou fleur sauce béchamel Gouda AOP Tarte flan fraîche
Semaine 21 22-mai 26-mai	Lundi 22	Pastèque Emincé de poulet sauce dijonnaise Carottes et navets Fromage blanc nature et sauce fraise	Mardi 23	Saucisse de strasbourg *Francfort de volaille Pommes campagnardes Camembert BIO Compote pomme BIO	Mercredi 24	Rôti de veau sauce bourguignonne Haricots beurre Montboissier AOP Eclair chocolat	Jeudi 25		Vendredi 26	FERME CDL
Semaine 22 29-mai 2-juin	Lundi 29	Tomates BIO vinaigrette Keftas d'agneau façon tajine Chou fleur BIO ciboulette Chou vanille	Mardi 30	Melon jaune Lasagnes bolognaise Petit-suisse nature sucré Compote pomme ananas	Mercredi 31	Sauté de dinde à l'ancienne Petits pois/carottes Cantal AOP Glace petit pot vanille chocolat	Jeudi 01	Rôti de porc au jus *Rôti de dinde au jus Macaronis BIO Yaourt nature sucré Fraises et sucres	Vendredi 02	Steak de colin au curry Haricots verts BIO Mimolette Pastèque