

Menus Villeparisis



Semaine du 01 au 05 janvier 2024- Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Crêpe aux champignons	Scarole et vinaigrette moutardée et croutons	Macédoine mayonnaise
	Céleri remoulade		Duo de crudités (carottes, céleri, mayonnaise)	Betteraves et vinaigrette moutardée
	***	***	***	***
	Quiche loraine * (* Tarte tomate chèvre)	Rôti de veau sauce au thym	Sauté de bœuf BIO sauce dijonnaise	Torsades sauce légumes du sud (courgettes, sauce tomate, fromage de brebis)
	SV : Tarte tomate chèvre	***	SV : Galette de quinoa à la provençale	***
	***	***	***	***
	(plat complet)	Carottes	Lentilles de Mondreville	(plat complet)
	***	Pommes de terre persillées	Haricots verts	***
	Petit fromage frais aux fruits	Edam	Camembert BIO	Yaourt nature et sucre
	Petit fromage frais nature et sucre	Tome py	Mini cabrette BIO	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	
Beignet fourré à la pomme	Fruit	Purée de pomme litchi	Fruit	
	Fruit	Purée de pomme	Fruit	
	Pain et beurre	Fourrandise fourré au chocolat	Galette geante pur beurre	Madeleine
	Fruit	Lait	Petit fromage frais nature et sucre	Compote pomme poire
	Fromage blanc nature et sucre	Compote pomme abricot	Fruit	Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villeparisis



Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette moutardée</p> <p>Chou fleur et vinaigrette persillée</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, olive) et Semoule </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise)</p> <p>Salade Napoli (tortis, tomate, maïs, vinaigrette)</p> <p>***</p> <p>Filet de poulet LR  sauce crème champignons</p> <p>SV: Finger aux céréales et au soja</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpés et vinaigrette moutardée</p> <p>Chou rouge et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce curry </p> <p>***</p> <p>Poêlée champêtre (haricots verts, tomate, champignons)</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tome de montagne</p> <p>***</p> <p>Compote pomme passion allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée et oignons frits</p> <p>***</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>SV: Lasagnes à la provençale</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p></p> <p>Galette des rois</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Davicroquettes de colin d'Alaska  </p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pêche</p>	<p>Gâteau moelleux nature</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Biscuits nappés chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Villeparisis



Semaine du 15 au 17 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poireaux et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Wings de poulet mexicain</p> <p>SV : Galette de riz et pois façon espagnole ***</p> <p>Frites BIO </p> <p>Brocolis ***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fromage blanc sucré ***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Mijoté de bœuf sauce piquante</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Chou fleur BIO </p> <p>Boulgour ***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits ***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Tartare de courgettes ***</p> <p>Escalope de dinde LR sauce tomate </p> <p>SV : Beaufilet colin d'Alaska sauce cerfeuil ***</p> <p>Riz à la gachucha (olive, tomate, oignon)</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Buchette aux laits mélangés (vache et chèvre)</p> <p>Brie ***</p> <p>Compote pomme mirabelle allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>		
<p>Biscuit grillé nappé chocolat</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Buendolce fraise</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p>Spéculoos</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus multfruit</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

