

Menus Villeparisis



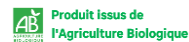
Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette moutardée	Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte)	Crêpe à l'emmental ❄️	Salade d'endive vinaigrette moutardée	Velouté de potiron
Pomelos et sucre ***	Acras de morue ❄️ ***	***	Scarole vinaigrette moutardée et croutons ***	***
Ravioli au bœuf et à la dinde, et emmental	Cuisse de poulet kedjenou LR (tomate, aubergine, oignon, gingembre) 🍖	Steak haché de bœuf charolais sauce aux fines herbes 🍖	Crispidor à l'emmental 🌱 ❄️	Couscous de merguez
SV: Ravioli au tofu et basilic BIO ***	SV: Omelette ***	SV: Palet végétal à l'italienne ***	***	SV: Pavé de colin d'Alaska à la napolitaine ***
(plat complet)	Petits pois et pommes de terre	Haricots verts	Courgettes BIO 🌱	Semoule
***	***	Boulgour ***	Riz tomates ***	Carottes ***
Cantal AOP 🍷	Yaourt aromatisé	Camembert	Petit fromage frais nature et sucre	Mini cabrette BIO 🌱
Chaource AOP 🍷	Yaourt nature et sucre ***	Carré ***	Petit fromage frais aux fruits ***	Brie BIO 🌱 ***
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Génoise roulée au chocolat	Fruit au choix BIO 🌱
Lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit		
Pain et beurre	Biscuit tablette chocolat au lait	Gauffrette vanille	Pain	Gateau fourré fraise
Fruit	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais fraidou	Yaourt à boire
Fromage blanc fruité	Compote de pomme allégée en sucre	Jus multifruit	Fruit	Compote pomme vanille allégée en sucre

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 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri remoulade	Surimi mayonnaise 	Crêpe aux champignons 	Macédoine mayonnaise	Pomelos et sucre
Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Roulade de volaille aux olives° ***	***	Betterave vinaigrette moutardée ***	Scarole vinaigrette moutardée et oignons frits ***
Rôti de veau sauce au curry SV: Crispidor à l'emmental ***	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika, thym)  SV: Galette soja,épinard, emmental ***	Escalope de dinde LR sauce rôtie 	Colin d'Alaska meunière 	Torsades  crème champignons ***
Lentilles vertes	Blé BIO 	Chou fleur à la tomate et basilic	Purée de potiron et pommes de terre	(plat complet) ***
Courgettes ***	Légumes ratatouille ***	Farfalles ***	***	Petit fromage frais aux fruits ***
Fromage fondu petit moulé nature	Yaourt nature BIO et sucre 	Brie	Comté AOP 	Petit fromage frais nature et sucre ***
Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***	Yaourt aromatisé à la fraise 	Mimolette ***	Livarot AOP 	Crème dessert saveur vanille
Compote pomme allégée en sucre	Fruit au choix BIO 	Fruit	Brownie 	Crème dessert saveur chocolat
Compote de pomme allégée en sucre		Fruit		
Biscuits sablés	Pain et bâton de chocolat	Quatre quart	Pain et confiture	Gaufre nappé chocolat
Fruit	Lait	Yaourt aromatisé	Fruit	Lait
Fromage blanc nature et sucre	Compote de pêche allégée en sucre	Jus multifruits	Petit fromage frais nature et sucre	Fruit

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 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur persillé	Carottes râpées vinaigrette moutardée	Œuf dur  mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Scarole vinaigrette moutardée et croutons
Macédoine mayonnaise	Salade d'endive vinaigrette moutardée	Samoussa au poulet 	Pomelos et sucre	Salade coleslaw
***	***	***	***	***
Tortilla plancha	Filet de poulet LR  sauce aigre douce	Beaufilet de colin d'Alaska  sauce tomate	Hachis de lentilles et purée de carottes et pommes de terre 	Cheeseburger
***	SV: Crispidor à l'emmental	***	***	SV: Fishburger
Courgettes	Brocolis BIO 	Semoule	(plat complet)	Frites BIO 
Boulgour	Riz coréen (petits pois, épices)	Carottes	***	***
***	Yaourt aromatisé	Saint paulin	Cantal AOP 	Fromage fondu Vache qui rit BIO 
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Edam	Saint nectaire AOP 	Fromage frais foueté BIO 
***	Beignet fourré chocolat 	Fruit	Lacté saveur chocolat	***
Fruit au choix BIO 		Fruit	Lacté saveur vanille nappé caramel	Cake au yaourt du chef
Fondant chocolat Mameluk	Pain	Cake fondant fourré citron	Petit beurre	Pain et pâte à tartiner
Lait	Fromage frais petit moulé nature	Yaourt nature et sucre	Fruit	Lait
Purée de pomme coing	Fruit	Compote de poire allégée en sucre	Yaourt aromatisé	Fruit

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 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Surimi mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Bœuf BIO façon bourguignonne (champignons, oignons) </p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Riz à la gachucha (olive, tomate, safran, oignon)</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>***</p> <p>Jambon de dinde LR </p> <p>SV: Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Tarte 3 fromages </p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce échalotte</p> <p>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce beryc</p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>Tome py</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée et oignons frits</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Livarot AOP </p> <p>Comté AOP </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait^o</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade d'endive vinaigrette moutardée</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska sauce Bercy (echalotes, persil) </p> <p>***</p> <p>Epinards sauce bechamel</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Petit fromage frais nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Choco trésor </p>
Pain et beurre	Biscuits sablés	Gâteau fourré pomme cannelle	Madeleines	Pain et confiture
Petit fromage frais nature et sucre	Fromage blanc fruité	Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fruit
Jus multfruit	Fruit	Compote pomme ananas allégée en sucre	Jus d'orange	Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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



Menus Villeparisis



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail cornichon*	Crêpe à l'emmental ❄️	Salade d'endive vinaigrette moutardée	Scarole et maïs vinaigrette moutardée
Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Acras de morue ❄️ ***		Radis beurre ***	Salade coleslaw ***
Cuisse de poulet LR 🍷 sauce au miel	Sauté de bœuf BIO 🍷 sauce aux pruneaux	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage 🌊	Sauce bolognaise	Dahl de lentilles corail et riz 🌱
SV: Crispidor à l'emmental ***	SV: Pané fromager chèvre ***		SV: Sauce tomate au thon et basilic ***	
Brocolis	Blé BIO 🍷	Haricots verts	Pennes	(plat complet)
Frites ***	Petits pois ***	Riz créole ***	Courgettes ***	Yaourt aromatisé
Bûchette de chèvre BIO 🍷	Tome de montagne	Fromage blanc nature et sucre	Chaurce AOP 🍷	Yaourt nature et sucre ***
Camembert BIO 🍷	Brie ***	Fromage blanc fruité ***	Munster AOP 🍷	Compote pomme allégée en sucre
Millefeuille ❄️	Fruit au choix BIO 🍷	Fruit	Lacté saveur vanille nappé caramel	Compote de pomme allégée en sucre
		Fruit	Lacté saveur vanille	
Pain	Brioche pépites chocolat au lait	Petit beurre	Cake fourré framboise	Biscuits tablette chocolat au lait
Fromage frais fraidou	Compote de pomme allégée en sucre	Petit fromage frais aux fruits	Fruit	Fruit
Fruit	Lait	Jus de pomme	Yaourt nature et sucre	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 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>***</p> <p>Boulettes à l'agneau sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym)</p> <p>SV: Boulettes soja tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Farfalles</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage mozzarella et émental </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet LR sauce printanière </p> <p>SV: Samoussa aux légumes</p> <p>***</p> <p>Riz coréen (petits pois et épices)</p> <p>Poêlée asiatique</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait^o</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates)</p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce piquante </p> <p>SV: Pané gourmand à la mozzarella</p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO </p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée et croutons</p> <p>Salade d'endive vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Petit fromage frais nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Cake coco du chef</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus multfruit</p>	<p>Madeleines</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Petits beurre</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit</p>	<p>Gâteau fourré cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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



Menus Villeparisis



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Crêpe aux champignons 	Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte)		Salade coleslaw
Chou rouge vinaigrette moutardée		Acras de morue 		Endives
***	***	***		***
Pilon de poulet LR sauce caramel 	Omelette BIO  	Merguez		Sauce tomate au thon et basilic
SV: Crispidor à l'emmental		SV: Davidcroquette		***
***	***	***		***
Boulgour	Haricots beurre	Legumes couscous	REPAS DE NOEL	Coquillettes BIO 
Brocolis	Pommes de terre persillées	Semoule		Courgettes
***	***	***		***
Comté AOP 	Yaourt nature BIO et sucre 	Petit fromage frais aux fruits		Petit roulé Fol Epi
Livarot AOP 	Yaourt aromatisé à la vanille 	Petit fromage frais nature et sucre		Brie
***	***	***		***
Lacté saveur chocolat	Fruit au choix BIO 	Fruit		Compote pomme framboise allégée en sucre
Lacté saveur caramel		Fruit		Compote de pomme allégée en sucre
Gaufre nappée chocolat	Quatre quart	Biscuits sablés	Pain	Cake fondant fourré citron
Fruit	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais Saint Môret	Fruit
Petit fromage frais nature et sucre	Compote pomme banane allégée en sucre	Jus de pomme	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 25 au 29 Décembre 2023-**Vacances scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	<p>Duo de crudités (céleri, carottes, mayonnaise)</p> <p>Chou blanc vinaigrette moutardée</p> <p>Œufs à la coque  </p> <p>Frites</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO </p> <p>Fromage frais foueté BIO </p> <p>Mousse saveur chocolat au lait^o</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Raviolis au bœuf et à la dinde et emmental</p> <p>SV: Ravioli tofu et basilic BIO</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée et oignons frits</p> <p>Radis beurre</p> <p>Nems au poulet </p> <p>SV: Samoussa aux légumes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clafouti aux pommes du chef</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates)</p> <p>Pavé de colin d'Alaska et son crumble de pain d'épices </p> <p>Chou fleur BIO  tomate et basilic</p> <p>Boulgour</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Fruit au choix BIO </p>
	<p>Gaufrette fourré vanille</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Gâteau fourré abricot</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Petits beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée pomme fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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

