












Menus Villeparisis

Semaine du 03 au 07 Juillet 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>Salade Coleslaw BIO  (chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce au thym (* Rôti de dinde)</p> <p><i>SV: Tortilla plancha</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois, carotte et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Compote pommes coing allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)</p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage  </p> <p>***</p> <p>Salade verte 100%</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>Concombre vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce piquante</p> <p><i>SV: Steak de blé et oignons</i></p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>***</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Edam BIO </p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p> <p>Lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de hoki   sauce façon marseillaise (soupe de poisson, tomate, ail)</p> <p>***</p> <p>Haricots vert BIO </p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Moelleux au chocolat (pâtisserie maison)</p>	<p>REPAS PIQUE-NIQUE</p>  <p>***</p> <p>Sandwich triangle poulet tomate</p> <p><i>SV: sandwich triangle thon tomate</i></p> <p>***</p> <p>Chips</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Madeleine et fruit</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu petit cotentin</p> <p>Fruit</p>	<p>Goûters fourrés chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</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 10 au 14 Juillet 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce aux fines herbes</p> <p>SV: Pané fromager</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO  persillées</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO </p>	<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>Salade verte BIO  vinaigrette moutardée + croustons</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR  sauce Bourguignonne (champignon, oignon, persil)</p> <p>SV: Falafels à la menthe et à la coriandre</p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondreville </p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Lacté saveur caramel</p>	<p>70% Radis et beurre</p> <p>30% Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Thon sauce tomate et basilic</p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>Poêlée haricot vert, champignon, salsifis</p> <p>***</p> <p>30% Munster AOP </p> <p>70% Livarot AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de Colin d'Alaska </p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Compote poire allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>FERIE</p>
<p>Brioche au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>	<p>Palmiers galcés au sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Biscuit sablés coco</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</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 17 au 21 Juillet 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>70% Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>30% Fonds d'artichaut</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce caramel</p> <p><i>SV: Burger à l'épaule et provolone</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Poêlée asiatique</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée + croustons</p> <p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre 100%</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette moutardée</p> <p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>***</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat °</p> <p>Lactée saveur vanille</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade Coleslaw (chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain pois chiche et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>30% Maroilles AOP </p> <p>70% Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Pâté de volaille en croûte</p> <p>Acras de morue </p> <p><i>SV : acras de morue</i></p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce basquaise <i>Fond brun, concentré tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika)</i></p> <p><i>SV : Haché de cabillaud</i></p> <p>***</p> <p>Pennes</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO </p>
<p>Galette bretonne</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit</p>	<p>Cookie</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée pêche</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 24 au 28 Juillet 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Surimi mayonnaise	Betterave vinaigrette moutardée	Salade mixte vinaigrette moutardée + croutons	Tomate BIO vinaigrette moutardée
Pastèque	Œuf dur mayonnaise	Chou fleur persillé	Salade Coleslaw (chou, carotte, oignon, mayonnaise)	Concombre BIO vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf sauce aux fines herbes sauce <i>SV : nuggets de blé</i>	Pilon de poulet LR sauce curry	Beaufilet de hoki sauce crème champignons	Paupiette de veau sauce au romarin <i>SV : Haché de thon</i>	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis
***	***	***	***	***
Purée de butternut BIO 100%	Riz créole	Blé	Carottes BIO persillées	(plat complet)
***	Légumes ratatouille	Haricot verts	FECULENT A DEFINIR	***
70% Saint Nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc fruité	Brie BIO	Fromage frais petit cotentin
30% Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Carré BIO	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes
***	***	***	***	***
Mousse saveur chocolat °	Fruit au choix BIO	Fruit au choix	Chouquette crème vanille	Purée pomme fraise
Lacté saveur vanille nappé caramel				Purée pomme
Pain et baton de chocolat	Petit beurre	Madeleines	Pain et beurre	Rocher coco nappé chocolat
Fromage blanc aux fruits	Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Yaourt aromatisé	Fruit
Fruit	Jus de pomme	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit	Fromage blanc nature et 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 31 Juillet au 04 Août 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette moutardée Scarole vinaigrette moutardée + croutons *** Tortilla plancha  *** Légumes ratatouille Torsades *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Crêpe au chocolat 	70% Carottes râpées vinaigrette moutardée 30% Pomelos et sucre *** Sauté de dinde LR  sauce aux poivrons <i>SV: Pané fromager</i> *** Courgettes à l'ail Frites *** Camembert Brie *** Compote de pomme vanille allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Salade du soleil (pate orrechiette, tomate,poivron,oignon, maïs, olive noire) Taboulé (Semoule, tomate,oignon,poivron rouge) *** Poisson blanc pané  *** Purée d'épinards et pomme de terre *** 70% Cantal AOP  30% Fourme d'Ambert AOP  *** Fruit au choix	Pastèque Melon jaune *** Sauté de boeuf BIO  sauce tomate, olive, et origan <i>SV: Haché de saumon</i> *** Boulgour Petits pois *** 30% Fromage fondu petit moulé aux noix 70% Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes *** Lacté saveur caramel Lacté saveur vanille nappé caramel	Roulade de volaille aux olives et cornichons  Samoussa aux légumes  <i>SV: samoussa aux légumes</i> *** Torsades sauce champignons crévés  *** (plat complet) *** Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage frais aux fruits *** Fruit au choix BIO 
Pain Fromage frais petit cotentin Fruit	Quatre quart Fruit Petit fromage frais nature et sucre	Galette bretonne Fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Gâteau fourée chocolat Fruit Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Lait Purée de pomme ananas

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 7 au 11 Août 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>Salade Coleslaw BIO (chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce au thym (*) Rôti de dinde</p> <p><i>SV: Tortilla plancha</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois, carotte et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Compote pommes coing allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)</p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage  </p> <p>***</p> <p>Salade verte 100%</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>Concombre vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce piquante</p> <p><i>SV: Steak de blé et oignons</i></p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>***</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Edam BIO </p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p> <p>Lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce façon marseillaise (soupe de poisson, tomate, ail)  </p> <p>***</p> <p>Haricots vert BIO </p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>40% Pâte de compagne * et cornichon (*) Surimi mayonnaise</p> <p>60% Surimi mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR sauce miel poivrons  </p> <p><i>SV: crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>70% Cantal AOP </p> <p>30% Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>
Pain et confiture	Quatre quart	Petit beurre	Pain	Madeines
Fruit	Lait	Fruit	Fromage fondu petit cotentin	Yaourt nature et sucre
Petit fromage frais aux fruits	Purée pomme	Fromage blanc nature et sucre	Fruit	Jus de pomme

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 14 au 18 Août 2023 - Vacances scolaires

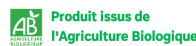


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes</p> <p><i>SV: Pané fromager</i></p> <p>***</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>FERIE</p>	<p>70% Radis et beurre</p> <p>30% Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Lasagnes au saumon 100%</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>30% Munster AOP </p> <p>70% Livarot AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de Colin d'Alaska </p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Compote poire allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Roulade de volaille aux olives et cornichons</p> <p>Samoussa aux légumes </p> <p><i>SV: samoussa aux légumes</i></p> <p>***</p> <p>Torsades sauce champignons crévés </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO </p>
<p>Brioche au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>		<p>Biscuit sablés coco</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme ananas</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 21 au 25 Août 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>70% Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>30% Fonds d'artichaut</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce caramel</p> <p><i>SV: Burger à l'épaule et provolone</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Poêlée asiatique</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée + croustons</p> <p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette moutardée</p> <p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska </p> <p>sauce citron</p> <p>***</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat °</p> <p>Lactée saveur vanille</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade Coleslaw (chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain pois chiche et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>30% Maroilles AOP </p> <p>70% Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Pâté de volaille en croûte</p> <p>Acras de morue </p> <p><i>SV: acras de morue</i></p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce basquaise <i>Fond brun, concentré tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika)</i></p> <p><i>SV: Haché de cabillaud</i></p> <p>***</p> <p>Pennes</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO </p>
<p>Galette bretonne</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais froidou</p> <p>Fruit</p>	<p>Cookie</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée pêche</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 28 Août au 01 Septembre 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Surimi mayonnaise	Betterave vinaigrette moutardée	Salade mixte vinaigrette moutardée + croustons	Tomate BIO vinaigrette moutardée
Pastèque	Œuf dur mayonnaise	Chou fleur persillé	Salade Coleslaw (chou, carotte, oignon, mayonnaise)	Concombre BIO vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf sauce aux fines herbes sauce	Pilon de poulet LR sauce curry	Beaufilet de hoki sauce crème champignons	Paupiette de veau sauce au romarin	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis
<i>SV : nuggets de blé</i>	<i>SV : Crispidor à l'emmental</i>	***	<i>SV : Haché de thon</i>	***
***	***	***	***	***
Pommes de terre quartier avec peau	Riz créole BIO	Blé	Carottes BIO persillées	(plat complet)
Salade verte	Légumes ratatouille	Haricot verts	FECULENT A DEFINIR	***
***	***	***	***	***
70% Saint Nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc fruité	Brie BIO	Fromage frais petit cotentin
30% Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Carré BIO	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes
***	***	***	***	***
Mousse saveur chocolat °	Fruit au choix	Fruit au choix	Gâteau au fromage blanc (pâtisserie maison)	Purée pomme fraise
Lacté saveur vanille nappé caramel				Purée pomme
Pain et baton de chocolat	Petit beurre	Madeleines	Pain et beurre	Rocher coco nappé chocolat
Fromage blanc aux fruits	Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Yaourt aromatisé	Fruit
Fruit	Jus de pomme	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit	Fromage blanc nature et 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 (*)

