

# Menus Villeparisis



Semaine du 01 au 05 Mai 2023-Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	<p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce au paprika persil </p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>Fromage frais fouetté BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait°</p> <p>Lacté saveur caramel</p>	<p>Chou-fleur persillé vinaigrette moutardée</p> <p>Haricots verts vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce provençale (tomate, oignon, herbes de provence) </p> <p><i>SV : Boulettes de soja, tomate, basilic</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Navets sautés</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Duo de crudités (carottes, céleris, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Cheeseburger </p> <p><i>SV : fishburger</i></p> <p>***</p> <p>Frites </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée </p> <p>Céleri rémoulade BIO </p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>
	<p>Petit beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Brioche au chocolat</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais froidou</p> <p>Fruit de saison</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 08 au 12 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	Crêpe aux champignons	Pomelos et sucre	Tomate vinaigrette moutardée	Pâté de campagne * et cornichon
	***	Radis beurre	Salade mixte et croûtons vinaigrette moutardée	Œuf dur  mayonnaise
	***	***	***	***
	Emincé de dinde LR  sauce au thym (oignon, échalotte, carotte rondelle, thym)	Sauté de veau sauce marengo (tomate, champignon)	Hachis de lentilles vertes, purée de carottes	Sauce thon, tomate, basilic
	<i>SV: Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV Steak de blé et oignons</i>		
	***	***	***	***
	Légumes ratatouille BIO	Pommes de terre persillées	(plat complet)	Pennes
	Blé	Blettes à l'ail		Chou fleur
	***	***	***	***
	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais Saint Moret	Munster AOP	Fromage blanc fruité
	Yaourt aromatisé	Fromage frais fraidou	Livarot AOP	Fromage blanc nature et sucre
	***	***	***	***
	Fruit au choix	Lacté saveur chocolat	Gâteau aux pépites de chocolat (pâtisserie maison)	Fruit de saison BIO  au choix
		Lacté saveur vanille		
	Madeines	Galette bretonne	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Lait
	Jus d'orange	Petit fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Purée pêche

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 19 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Chou-fleur persillé vinaigrette moutardée ***</p> <p>Chili sin carne et Riz créole  </p> <p>*** (plat complet)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Salade napoléon (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)</p> <p>Salade piémontaise (pomme de terre, œuf, tomate) ***</p> <p>Pilon de poulet LR  sauce au jus</p> <p><i>SV : Nuggets de blé</i> ***</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Frites  ***</p> <p>Fromage carré frais BIO </p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO  ***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Duo de crudités (carottes, céleris, mayonnaise)</p> <p>Salade Coleslaw (chou rouge, carotte, oignon, mayonnaise) ***</p> <p>Haché de cabillaud sauce basquaise  (tomate, poivron, laurier)</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>Flageolets ***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Camembert ***</p> <p>Génoise roulée au chocolat </p>	<p><i>FERIE</i></p>	<p>Tomate BIO  et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade verte BIO  + accompagnement ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce piquante</p> <p><i>SV: Cubes de colin d'Alaska sauce bercy</i> ***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Carottes persillées ***</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Pont l'Eveque AOP  ***</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>
<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Quatre quart nature</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Palmier glacé au sucre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</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 22 au 26 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette moutardée	Carottes râpées vinaigrette moutardée	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)	Salade Grecque	Œuf dur  mayonnaise
Pomelos et sucre ***	Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise) ***	Tarte provençale (courgette, aubergine, poivron rouge) ***	***	Pâté en croûte et cornichon ***
Tortilla	Emincés de dinde LR sauce romarin	Roti de bœuf BIO  sauce aux fines herbes	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis	Calamars à la romaine
***	<i>SV : Crispidor à l'emmental</i> ***	<i>SV: Haché de cabillaud</i> ***	***	***
Duo de haricots verts et haricots beurre	Lentilles de Mondreville	Petits pois	(Plat complet)	Purée crécy BIO
***	Courgettes à l'ail ***	Pommes de terre au jus et aux oignons ***	***	***
Fromage frais petit-cotentin	Yaourt aromatisé BIO	Brie	Fromage blanc et miel	Saint Nectaire AOP
Fromage frais Saint Moret ***	Yaourt nature BIO  et sucre ***	Gouda ***	***	Bleu d'Auvergne AOP
Lacté saveur vanille nappé caramel	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit au choix	Moelleux au citron (pâtisserie maison)	Fruit de saison BIO  au choix
Lacté saveur vanille	Compote de pomme coing allégée en sucre			
Madeleines	Pain et beurre	Gaufrette vanille	Pain et confiture	Gâteau fourée cacao
Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt aromatisé	Jus multifruit	Petit fromage frais nature et sucre	Jus de pomme	Compote de pomme framboise

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 29 au 02 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	<p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>Tomate et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde</p> <p><i>SV: Ravioli au saumon</i> ***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé  ***</p> <p>Gauffre nappage chocolat</p> <p>Gauffre liégeoise aux perles de sucre</p>	<p>Salade piémontaise (pomme de terre, œuf, tomate)</p> <p>Blé à la provençale (poivrons, tomate, oignon) ***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce brune (fond brun, carottes, oignons) (crème, safran, moutarde)</p> <p><i>SV: Palet fromager</i> ***</p> <p>Brocolis</p> <p>Lentilles vertes ***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fromage fondu vache qui rit ***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Scarole BIO  vinaigrette moutardée + croûtons</p> <p>Céleri rémoulade BIO  (céleri frais râpé, mayonnaise) ***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>Poêlée champêtre (haricot vert, tomate, champignon, aubergine) ***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur caramel</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Betteraves vinaigrette moutardée</p> <p>Poireaux vinaigrette moutardée ***</p> <p>Couscous végétarien (carotte, navet, poivron, courgette, soja, pois chiche, raisins secs)  et Semoule</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>
	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulu nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Boudoirs</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Jus d'orange</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 05 au 09 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette moutardée	Melon jaune	Mortadelle* et cornichon	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Radis beurre
Salade iceberg vinaigrette moutardée et accompagnement ***	Concombre vinaigrette moutardée ***	Surimi mayonnaise ***	Chou-fleur persillée ***	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***
Pilon de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde, échalote)	Lasagnes aux légumes (courgettes, poivrons, tomates)	Sauté de bœuf BIO sauce au thym	Lentilles à la provençale et orge perlé	Haché de cabillaud sauce à l'oseille
<i>SV : Steak de blé et oignons</i> ***	***	<i>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce crème ciboulette</i> ***	***	***
Petits pois, carotte et pomme de terre	(Plat complet)	Haricots verts	(Plat complet)	Purée d'épinards BIO et pomme de terre
***	***	Boulgour ***	***	***
Emmental	Fromage fondu vache qui rit BIO	Camembert	Yaourt aromatisé	Munster AOP
Tomme grise	Petit fondu BIO	Brie	Yaourt nature et sucre	Livarot AOP
***	***	***	***	***
Mousse saveur chocolat au lait°	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison BIO au choix	Clafoutis aux abricots (pâtisserie maison)	Fruit au choix
Lacté saveur caramel	Compote de pomme banane allégée en sucre			
Petit beurre Fruit de saison	Palmier glacé au sucre Fromage blanc nature et sucre	Pain Fromage frais cotentin	Gaufre nappé chocolat Lait	Pain et confiture Yaourt nature et sucre
Petit fromage frais aux fruits	Jus de pomme	Fruit de saison	Compote de pomme cassis allégée en sucre	Jus d'orange

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 12 au 16 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade du soleil (pate orrechiette, tomate,poivron,oignon, mais, olive noire)	Céleri rémoulade BIO	Accras de morue	Poireaux vinaigrette moutardée	Concombre vinaigrette moutardé
Salade piemontaise (pomme de terre,œuf,tomate) ***	Tomate BIO vinaigrette moutardée ***	Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise, ketchup) ***	Betteraves vinaigrette moutardée ***	Pastèque ***
Emincé de dinde LR sauce printanière (oignon,carotte,tomate,thym)	Tortilla plancha	Rôti de veau sauce au curry	Torsades sauce champignons crévés	Cubes de colin sauce bery
<i>SV : Crispidor à l'emmental</i> ***	Légumes ratatouille ***	<i>SV: Quenelle nature sauce curry</i> ***	 *** (Plat complet)	*** Blé BIO
Carottes persillées		Purée de courgettes et pomme de terre		Brocolis ***
Lentilles vertes ***	Fromage fondu petit moulé au noix	Saint paulin	Yaourt aromatisé BIO	Maroilles AOP
Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu petit moulé nature	Edam ***	Yaourt nature BIO et sucre ***	Saint Nectaire AOP
Fromage blanc fruité ***	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit au choix	Fruit au choix	Compote pomme ananas allégée en sucre
Fruit de saison BIO au choix	Lacté saveur caramel			Compote de pomme allégée en sucre
Quatre quart nature Lait	Pain et bâton de chocolat Fruit de saison	Petit beurre Yaourt à boire	Cookie Fromage blanc aux fruits	Pain et beurre Fruit de saison
Purée de pomme	Yaourt nature et sucre	Compote de pomme framboise allégée en sucre	Jus multifruit	Petit fromage 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 19 au 23 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)	Carottes râpées BIO  vinaigrette moutardée	Tomate vinaigrette moutardée
Pastèque ***	Poireaux vinaigrette moutardée ***	Salade napoléon (tortis 3 couleurs, tomate, maïs) ***	Pomelos BIO  et sucre ***	Concombre vinaigrette moutardée ***
Pizza fromage	Pilon de poulet LR  sauce au thym	Beaufilet de hoki sauce citron	Sauté de bœuf sauce provençale	Quenelle nature sauce mornay (emmental râpé, lait, muscade)
***	<i>SV : Davicroquette de poisson blanc</i> ***	***	<i>SV : Boulettes de soja, tomate, basilic</i> ***	***
Salade verte	Lentilles de Mondreville	Haricots verts BIO	Purée de pomme de terre	Riz créole
***	Légumes ratatouille ***	Blé ***	Poêlée asiatique (petits pois, haricots Mungo, champignons) ***	Blettes à l'ail ***
Fromage frais fouetté BIO	Fromage blanc fruité	Coulommiers	Pont l'Eveque AOP	Yaourt nature BIO  et sucre
Fromage frais chanteneige BIO	Fromage blanc nature et sucre ***	Carré ***	Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt aromatisé BIO
Compote pomme framboise allégée en sucre	Fruit au choix	Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison BIO  au choix	***
Compote de pomme allégée en sucre		Lacté saveur caramel		Chouquette crème vanille
Pain et confiture	Rocher coco nappé chocolat	Boudoirs	Madeleines	Pain
Yaourt aromatisé	Lait	Fruit de saison	Yaourt à boire	Fromage Saint Moret
Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Petit fromage frais aux fruits	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison

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 26 au 30 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre vinaigrette moutardé</p> <p>Radis beurre ***</p> <p>Torsades Sauce Caponata (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomate, oignons, ail)   ***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Riz créole ***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Blé à la provençale (poivrons, tomate, oignon)</p> <p>Salade piemontaise (pomme de terre, œuf, tomate) ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce coréenne (haricot mungo, compote de poire, carotte) <i>SV : Galette de soja à la provençale</i> ***</p> <p>Chou fleur BIO persillée </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Œuf dur  sauce cocktail (mayonnaise, ketchup) ***</p> <p>Roti de dinde LR  sauce fines herbes <i>SV : Steak de blé et oignons</i> ***</p> <p>Flageolets</p> <p>Poêlée de champignons ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette moutardée + croûtons</p> <p>Tomate vinaigrette moutardée ***</p> <p>Tajine marocain  (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Boulgour ***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Edam</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p> <p>Compote poire allégée en sucre</p>	<p><i>Au revoir les grands !</i></p> <p>Pastèque ***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska meunière  ***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Légumes Ratatouille ***</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***</p> <p>Cake coco (pâtisserie maison)</p>
<p>Palmiers glacés au sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Gâteau fourée cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme poire allégée en sucre</p>	<p>Galette bretonne</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petits beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt 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 (\*)

