








































Menus du restaurant scolaire de Villevêque



Nous faisons de la cuisine traditionnelle !!

LUNDI 25/11	MARDI 26/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11
Potage M  	Potage P  	Salade de cervelas 10 	Betteraves 10 
Carottes râpées 10 	Carottes râpées 10 	Saucisse 	(*)(poisson frais) MSC 4 
Gnoccki /sauce tomate 	Poulet	Jeunes carottes	Blé 
Salade 10 	H /beurre	Fromage BIO 7 	Crème vanille 7 
Fromage BIO 7/kiwi 	Yaourt BIO 7 	Banane	

LUNDI 02/12	MARDI 03/12	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
Potage M  	Potage P  	Chou rouge/ pommes 	Salade Mombéliarde 10 
Macédoine P 7 	Macédoine M 7 	Haché de boeuf BIO 	(*)(poisson frais) MSC 4 
Oeufs 3 	Sauté de boeuf BIO 	P/pois carottes BIO	Romanesco 
Epinards béchamel 7 	Pdt façon Salardaise 	Fromage BIO 7 	Fromage BIO 7 
Fromage AOP 7/Ananas 	P/ suisse BIO 7 	Eclair vanille 3 1 2 	Orange BIO

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

(*)(poisson frais) selon arrivage (MSC)





































 Producteurs locaux

M / Maternelles

 Cuisiner /Elaborer /Transformer au Restaurant Scolaire de Villevêque

P / Primaires

Menus du restaurant scolaire

LUNDI 09/12	MARDI 10/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
Potage M  	Potage P  	Salade composée  	Endives /Oeufs ③ ⑩  
Avocat P ⑩  	Avocat M ⑩  	Emincés de dinde 	Parmentier de poisson ⑦ 
Omelette Espagnole ③  	Pâtes / carbo ⑦ 	Purée de panais ⑦ 	Salade ⑩ 
Riz	Salade ⑩ 	Fromage BIO ⑦	Crème caramel ⑦ 
Fromage BIO ⑦/Clémentine	Fromage blanc BIO ⑦ 	Poire 	
LUNDI 16/12	MARDI 17/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
Potage M  	Potage P  	REPAS DE NOEL	Pamplemousse 
Carottes râpées ⑩ P  	Carottes râpées ⑩ M  		(*)(poisson frais) MSC ④
Raclette fromagère ⑦ 	Rougail / saucisses 		Riz
Salade ⑩ 	Fromage BIO ⑦		P/ suisse BIO ⑦
Yaourt BIO ⑦ 	Ananas		Gâteau ③ ① ②

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

(*)(poisson frais) selon arrivage (MSC)

 Producteurs locaux

M / Maternelles

P / Primaires

Cuisiner /Elaborer /Transformer au Restaurant Scolaire de Villevêque

