













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1 ^{er} au 05 janvier	Férieré 	Velouté de carottes 	Céleri vinaigrette 	Betteraves vinaigrette 	Salade de crudités
		Dos de colin sauce tomate	Poulet à l'estragon 	Jambon grillé 	Quiche au fromage
		Semoule 	Frites	Haricots verts 	Salade verte
		Edam	Fromage 	Emmental 	Fromage 
		Fruit de saison 	Crème dessert	Flan pâtissier	Fruit de saison

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
































 Produit issu de l'agriculture biologique
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France




Viandes françaises






Poisson frais

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 08 au 12 janvier</i>	Potage de légumes  Chili sin carne  (haricots rouges maïs, poivron, tomates) Riz  Brie  Fruit de saison 	Salade de pâtes  Boulettes de bœuf à l'indienne  Haricots beurre Petit suisse Banane	Salade de chou blanc  Rôti de porc forestier  Semoule  Fromage Yaourt 	Terrine de poisson sauce ciboulette Sauté de dinde à la crème  Brocolis  Emmental  Galette des rois à la frangipane 	Salade verte et émincé de jambon Filet de lieu meunière Epinards  Kiri Compote de fruits 
<i>Semaine du 15 au 19 janvier</i>	Lundi  Chou blanc vinaigrette  Poulet rôti  Frites Camembert  Banane	Mardi Rillettes de porc Colin sauce citron Petits pois  Cantal Flan pâtissier au lait bio 	Mercredi Carottes râpées vinaigrette  Croque-monsieur Salade composée Fromage  Poire au chocolat	Jeudi Repas à thème Galettes Party 	Vendredi – Repas végétarien Potage Saint-Germain (pois cassés)  Lasagnes aux légumes  Salade verte Cantadou Orange 

 Produit issu de l'agriculture biologique

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

   Viandes françaises
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Villandry



Galettes Party

Jeudi 18 janvier 2024

Salade de crudités

Galette bretonne

Salade verte

Fromage

Tarte fine aux pommes

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 22 janvier au 16 février 2024



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 janvier	<p>Salade d'endives et croûtons</p> <p>Filet de merlu Dugléré</p> <p>Pâtes </p> <p>Babybel</p> <p>Yaourt </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Parmentier de légumes gratinés au fromage </p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Rôti de dinde Marengo </p> <p>Carottes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p>	<p>Céleri râpé sauce tartare </p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Haricots blancs </p> <p>Emmental </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Terrine de poisson</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Semoule </p> <p>Chèvre</p> <p>Fruit de saison </p>
Semaine du 29 janvier au 02 février	<p>Salade verte au thon</p> <p>Haut de cuisse de poulet façon tex-mex</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Yaourt</p> <p>Poire </p>	<p>Salade de chou blanc </p> <p>Rôti de porc sauce moutarde </p> <p>Frites</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Entremets au lait BIO </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Pizza jambon-fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin à la bordelaise</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Petit suisse</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Œufs durs béchamel </p> <p>Epinards</p> <p>Emmental</p> <p>Crêpe au chocolat</p>
Semaine du 05 au 09 février	<p>Rillettes</p> <p>Escalope de volaille grillée </p> <p>Lentilles </p> <p>Petit suisse</p> <p>Orange </p>	<p>Salade de riz </p> <p>Merlu au pistou</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Chantailou</p> <p>Œufs au lait </p>	<p>Céleri vinaigrette </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt </p>	<p>Repas à thème</p> <p>Semaine de l'agriculture</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Pâtes </p> <p>sauce au fromage</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>
Semaine du 12 au 16 février	<p>Carottes vinaigrette </p> <p>Jambon grillé</p> <p>Frites</p> <p>Fripon</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade de crudités </p> <p>Sauté de dinde </p> <p>Petits pois </p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Beignet de Mardi gras</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Chipolatas</p> <p>Filan de légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Semoule au lait à la vanille </p>	<p>Salade cocktail (pommes de terre, chou rouge, œufs, sauce cocktail)</p> <p>Filet de poisson sauce crustacés</p> <p>Haricots verts </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Quiche brocolis et emmental</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de fruits </p>

Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Villandry

Semaine de l'agriculture

Jeudi 08 février 2024

Potage cultivateur

Saucisse à la paysanne

Truffade

Fromage

Pain perdu

Restauval

Semaine du 19 au 23 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Saucisson sec Brandade de poisson Fromage blanc Pomme	Chou blanc vinaigrette Steak haché sauce tomate Petits pois Fromage Gâteau au yaourt	Salade de blé au thon Escalope de dinde sauce camembert Chou-fleur Samos Fruit de saison	Salade verte aux noix Tajine de légumes Semoule Coulommiers Yaourt	Betteraves vinaigrette Rôti de porc au curry Frites Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 26 février au 1 ^{er} mars Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Céleri rémoulade Spaghettis à la bolognaise Brie Orange	Velouté de légumes Sauté de porc aux quatre épices Haricots verts Emmental Clafoutis aux pommes	Salade de crudités Emincé de volaille à la stroganoff Pommes de terre vapeur Fromage Yaourt	Carottes râpées au citron Poisson du jour Flan de légumes Carré frais Compote de fruits	Salade de lentilles Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 04 au 08 mars Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Batavia à l'emmental Chipolatas Frites Pont l'Evêque Yaourt	Salade Lapérouse (jambon, haricots verts) Poulet rôti au jus Chou-fleur Mimolette Flan pâtissier au lait BIO	Œuf mimosa Paupiette de veau aux champignons Petits pois Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Croque au fromage Petit suisse Pomme	Salade de riz à l'italienne Bœuf au paprika Carottes braisées Coulommiers Banane
Semaine du 11 au 15 mars	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Rillettes Poisson sauce tomate Purée de légumes Yaourt Fruit de saison	Salade de concombre Escalope de porc charcutière Haricots verts Emmental Tarte aux pommes	Tarte au fromage Œufs durs sauce Mornay Epinards béchamel Fromage blanc Poire	Repas à thème Fête Holi - Inde	Pâté de campagne Emincé de bœuf Semoule Petit suisse Salade de fruits frais



Restaurant scolaire de Villandry



Fête Holi

Jeudi 14 mars 2024

Carottes râpées au cumin

Volaille tandoori



Riz madras

Fromage





























Cake à la banane

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 18 mars au 05 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mars	Salade bretonne  (petits pois, carottes, chou-fleur) Emincé de volaille à la normande  Haricots beurre Petit suisse Banane au chocolat	Chou blanc mariné  Lasagnes à la bolognaise  Saint Paulin Fromage blanc à la confiture 	Salade de crudités  Rôti de porc  Duo poireaux et pommes de terre  Chèvre Yaourt 	Carottes râpées vinaigrette  Paëlla végétarienne Camembert Compote de pommes 	Feuilleté saucisse Poisson du jour Purée de légumes  Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 25 au 29 mars	Lundi – Repas composé par les enfants Concombre à la crème Hotdog Salade verte Tomme noire Pot de glace vanille - fraise	Mardi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette  Hachis végétarien (lentilles et légumes) Chanteneige Crème dessert	Mercredi Salade de crudités  Emincé de porc aux épices Fan de poireaux  Coulommiers Riz au lait 	Jeudi Repas de Pâques	Vendredi Duo haricots blancs et rouges vinaigrette  Filet de poisson sauce citron Carottes  Fromage blanc  Banane
Semaine du 1 ^{er} au 05 avril	Lundi Férié	Mardi Concombre à la crème Chipolatas / Merguez Semoule et ses légumes  Edam Compote de fruits 	Mercredi Salade verte et mimolette Colin à la crème de ciboulette Gratin de légumes  Chèvre Crème caramel 	Jeudi Pizza du Chef Escalope de volaille  Petits pois  Fromage Fruit de saison	Vendredi – Repas végétarien Salade de riz niçoise  Omelette  Pommes de terre sautées Petit suisse Pomme 

 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Villandry



Repas de Pâques

Jeudi 28 mars 2024



Pâté de Pâques

Blanquette de volaille



à l'ancienne


















Pommes de terre boulangère

Fromage

Gourmandise au chocolat

Restauval



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 08 au 12 avril	Chou-fleur vinaigrette  Rôti de dinde miel et citron  Pommes de terre vapeur  Cantadou Ananas	Betteraves mimosa  Meunière de poisson Riz Emmental Fruit de saison 	Radis beurre Rôti de porc aux pruneaux  Duo de légumes  Tomme blanche Crumble aux fruits 	Salade fermière (pommes de terre, tomates, jambon, vinaigrette) Sauté de volaille façon basquaise  Carottes Vichy  Petit suisse Compote de fruits 	Carottes râpées vinaigrette  Œufs gratinés au fromage Petits pois  Brie Yaourt 
	Semaine du 15 au 19 avril	Chou rouge vinaigrette  Chipolatas Purée de pommes de terre  Fromage Compote de fruits 	Salade verte et maïs  Rôti de dinde au jus  Légumes sautés  Petit suisse Tarte aux fruits	Salade de crudités  Jambon grillé Frites Fromage Entremets 	Tarte au fromage Filet de poisson au beurre d'orange Epinards Saint Paulin Yaourt 
Semaine du 22 au 26 avril Centre de loisirs		Taboulé (semoule)  Cordon bleu Haricots beurre Petit suisse Fruit de saison	Betteraves vinaigrette  Colin sauce citron Riz  Vache qui rit Fromage blanc 	Chou blanc vinaigrette  Rôti de porc au jus  Poêlée printanière Fromage Flan pâtissier au lait BIO 	Céleri rémoulade  Tarte aux pommes de terre et fromage Salade verte Coulommiers Compote de fruits

