

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis bolognaise <i>S/viande : Tortis au poisson</i>	Filet de colin sauce Américaine
PRODUIT LAITIER				(Plat complet)	Riz créole
DESSERT				Yaourt aromatisé	Saint Paulin
				Pomme	Purée pomme abricot

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

En gras les plat contenant du porc

P.A. n°1

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade de riz (riz bio)	Macédoine de légumes	Salade pastourelle	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/porc S/viande : Tortilla</i>	Filet de colin sce curry	Boulettes d'agneau à la catalane <i>S/viande : Nugget's de blé</i>	Omelette	Sauté de bœuf tomate <i>S/viande : Filet de colin à la tomate</i>
PRODUIT LAITIER	Lentilles à la provenç	Carottes	Purée de p. de terre	Ratatouille	Semoule
DESSERT	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt nature sucré	Coulommiers
	Liégeois chocolat <i>S/porc : crème chocolat</i>	Nectarine	Pomme	Banane	Milk shake pomme poire

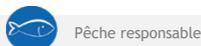
Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°2



Menus Villaudric

Semaine n°37 : du 13 au 17 Septembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre bio échalote	Melon	Taboulé (semoule bio)	Carottes râpées	Pâté de foie S/porc s/viande : Œuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu S/viande : Colin pané citron	VEGÉ Chili sin carne (riz bio)	Palette de porc au jus S/porc S/viande : Filet de colin	LOCAL Estouffade de bœuf S/viande : Omelette sauce provençale	B Filet de colin sauce citron
	Pêlé môle provençal	(Plat complet s/viande)	Poêlée de légumes	Pâtes papillons B	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Bûchette mi chèvre	Cotentin	Yaourt nature sucré	Camembert B
DESSERT	Prunes	Ile flottante	Raisin	Purée de pommes prunes	Poire

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw:
carotte, chou blanc
mayonnaise
Salade Antillaise: riz,
poivron, maïs

En gras les plat contenant du porc

Semaine n°38 : du 20 au 24 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Tomate basilic	Betteraves vinaigrette B	Salade verte B	Salade Antillaise (riz bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise S/viande : Filet de colin sauce provençale	VEGÉ Tajine de légumes et semoule bio aux figues, pois chiches	Pizza royale S/viande S/porc : Pizza au fromage	LOCAL Poulet rôti S/viande : croq'végétarien	B Filet de colin sauce tomate
	(Plat complet) S/viande : Pâtes papillons	(Plat complet s/viande)	Haricots verts	Frites	Courgettes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Emmental	Pavé demi-sel	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Purée de pomme banane coupelle B	Flan vanille	LOCAL Pomme	Banane	Moelleux aux poires

P.A. n°4

VEGÉ Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Villaudric

Semaine n°39 : du 27 Septembre au 1er Octobre 2021

La Forêt - Le Loiret



REPAS VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule bio fantaisie 	Betteraves échalote	Concombre vinaigrette	Velouté de potiron et châtaigne	Salade tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Parmentier de poisson	Cassoulet <i>S/porc S/viande : Omelette</i>	Blanquette de volaille aux champignons <i>S/viande : Blanquette de poisson</i>	Nuggets de blé
	Carottes	(Plat complet) <i>S/viande : purée de pommes de terre</i>	(Plat complet) <i>S/porc s/viande : Haricots blancs</i>	Riz créole	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Fromage frais aux noix	Camembert	Fromage frais sucré	Mimolette
DESSERT	Pomme	Kiwi	Mousse au chocolat <i>S/porc : crème chocolat</i>	Fondant aux fruits des bois	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade exotique: riz, ananas, maïs

En gras les plat contenant du porc

P.A. n°5

Semaine n°40 : du 4 au 8 Octobre 2021

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade exotique	Salade coleslaw (chou blanc, carottes bio)	Salade verte	Tomate et concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori <i>S/viande : Tortilla</i>	Colin pané citron	Boulettes de bœuf à l'aigre douce <i>S/viande : Croq'végétarien</i>	Pâtes bio bolognaise de lentilles	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts	Ratatouille	Purée de p. de terre	(Plat complet s/viande)	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Tomme grise	Edam	Fromage blanc sucré	Rondelé
DESSERT	Poire	Banane	Crème dessert vanille	Madeleine	Purée pomme cannelle

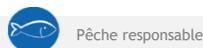
Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°1



Semaine du goût vitaminée

REPAS VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Chou fleur et romanesco sauce ail et fines herbes	Salade de risetti, poivron basilic	Salade vitaminée	Tomate vinaigrette B	Céleri rémoulade au curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau marengo <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Colin meunière citron	Sauté de bœuf aux groseilles <i>S/ viande : Filet colin</i>	Parmentier haricots rouges patate douce	Rôti de porc sce poires <i>S/porc s/viande : Cake fromage</i>
	Semoule B	Courgettes au curcuma	Riz créole B	(Plat complet s/viande)	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fraidou	Camembert B
DESSERT	Fruit de saison	Kiwi B	Smoothie pomme agrumes gingembre	Fromage blanc au coulis de mûres	Gateau chocolat betteraves

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou blanc, vinaigrette à l'orange
Salade Vendéenne: chou blanc aux raisins

P.A. n°2

Semaine n°42 : du 18 au 22 Octobre 2021

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule bio)	Salade verte	Concombre vinaigrette	Salade vendéenne	Saucisson à l'ail <i>S/porc s/viande : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande: Filet de colin</i>	Omelette sauce tomate B	Jambon braisé sauce champignons <i>S/porc s/viande : Cake aux légumes</i>	Bœuf aux oignons <i>S/viande : Croq'végétarien</i>	Filet de colin sauce bercy
	Chou-fleur béchamel au curry	Pommes rissolées	Carottes B	Tortis B	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt nature sucré	Cotentin	Petit fromage frais nature	Brie
DESSERT	Pomme	Purée pomme vanille	Poire	Flan nappé caramel	Banane B

En gras les plat contenant du porc

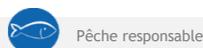
Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°3



Menus Villaudric

Semaine n°43 : du 25 au 29 Octobre 2021



C'est Halloween!



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Vacances	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Pommes de terre bio échalote	Betteraves B	Salade de blé bio fantaisie	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées vinaigre B e à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson citron	VÉGÉ Curry de lentilles corail et riz	Quiche Lorraine <i>S/porc s/ viande : Tarte aux légumes</i>	FR Tajine de volaille <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	FR Parmentier bœuf potiron <i>S/ viande : parmentier de poisson au potiron</i>
	Epinards à la crème	(Plat complet s/viande)	Haricots verts	Semoule B	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Saint Nectaire AOC	Mimolette
DESSERT	LOCAL Pomme	Poire	LOCAL Kiwi	Mousse au chocolat <i>S/porc : crème chocolat</i>	Purée de pommes

En gras les plat contenant du porc

P.A. n°4

Semaine n°44 : du 1er au 5 Novembre 2021

Vacances	Toussaint	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Salade tricolore VÉGÉ	Salade verte B	Potage de légumes B	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		VÉGÉ Faboulette de lentilles jaunes B sauce crème curry	FR LOCAL Saucisse de Toulouse <i>S/porc s/viande : Filet de colin</i>	P Filet de colin sauce crevettes	FR Bœuf stroganoff <i>S/ viande : Cake au fromage</i>
		Poêlée de légumes	Purée de p. de terre	Riz créole	Carottes braisées B
PRODUIT LAITIER		Edam	Camembert	Vache qui rit	Yaourt nature sucré
DESSERT		LOCAL Pomme	Flan vanille	Poire	Madeleine

VÉGÉ Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Menus Villaudric

Semaine n°45 : du 8 au 12 Novembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine bio mayonnaise	Salade verte	Potage Saint Germain ^B	Armistice	Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise <i>S/viande : Tortis au poisson</i>	^{VEGE} Boulgour bio aux pois chiches, carottes crème au curcuma	Colin meunière citron		Blanquette de poisson
	(Plat complet)	(Plat complet s/viande)	Purée de potiron		Riz coloré ^B
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Brie	Cotentin		Yaourt nature sucré
 DESSERT	^{LOCAL} Pomme	Flan pâtissier	Poire	Purée pomme 4 épices	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs
Salade Arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

En gras les plat contenant du porc

P.A. n°1

Semaine n°46 : du 15 au 19 Novembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri bio)	Salade Arlequin	Betteraves vinaigrette ^B	Chou rouge vinaigrette au cassis	Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	^{LOCAL} Palette de porc <i>S/porc s/viande : Nugget's de blé</i>	^{Pêche} Filet de colin sauce curry	Boulettes d'agneau sauce orientale <i>S/ viande : Croq'végétarien</i>	^{LOCAL} Bœuf bourguignon <i>S/ viande : Filet de colin</i>	^{LOCAL} Omelette ^B
	Lentilles	Carottes braisées ^B	Riz pilaf	Coquillettes ^B	Poelée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais sucré	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais ail et fines herbes
 DESSERT	Flan vanille	^{LOCAL} Pomme	Kiwi	Flamusse	Banane

La campagne - La Bourgaonne



REPAS VEGETARIEN

^{VEGE} Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

^{BIO}

Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

^{LOCAL}

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°2



Pêche responsable



Viande/Oeuf de France



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Villaudric

Semaine n°47 : du 22 au 26 Novembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes bio au basilic B	Velouté de potiron	Salade Antillaise (riz bio)	Salade coleslaw	Cervelas <i>S/porc s/viande : œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Emincé de dinde sauce forestière <i>S/ viande : Feuilleté au fromage</i>	 Parmentier de lentilles corail	 Chou-fleur parisienne <i>S/porc s/viande : Filet de colin</i>	 Sauté de bœuf oignons <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	 Filet de colin sauce citron
	Petits pois	(Plat complet s/viande)	(Plat complet) <i>S/porc s/viande: Chou fleur béchamel</i>	Semoule B	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER	Rondelé	Emmental B	Fromage blanc sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
 DESSERT	 Pomme	Liegeois vanille <i>S/porc : crème vanille</i>	Poire	Purée pomme agrumes	Banane B

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise: riz, poivron, ananas
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

En gras les plat contenant du porc

Semaine n°48 : du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine bio mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette à l'orange B	Taboulé (semoule bio)	Salade verte	Salade de lentilles
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de porc paprika <i>S/porc s/viande : Omelette fines herbes</i>	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : pâtes au poisson</i>	Pizza au fromage	 Chili sin carne (riz bio)	 Filet de colin sauce bretonne
	Purée de p. de terre	(Plat complet)	Poêlée de légumes	(Plat complet s/viande)	Carottes persillées B
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Gouda	Pont l'Evêque 
 DESSERT	Clémentines	Flan nappé caramel	 Pomme	Banane	Moelleux aux poires

P.A. n°4

 Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 **BIO**
Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

 **LOCAL**
Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Villaudric

Semaine n°49 : du 6 au 10 Décembre 2021

REPAS VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw <i>(chou blanc, carottes bio)</i>	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette B	Salade exotique <i>(riz bio)</i>	Céleri sauce fromage blanc
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce curry <i>S/viande : Cake au fromage</i>	Filet de colin sauce dieppoise	Poulet rôti <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Nuggets de blé	Cassoulet <i>S/porc : Cassoulet à la volaille s/viande : Filet de colin</i>
	Haricots verts	Boulgour B	Frites	Petits pois	(Plat complet) <i>s/viande : Haricots blancs</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam	Coulommiers	Fondu président	Yaourt nature sucré
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Mousse au chocolat <i>S/porc : crème chocolat</i>	Clémentines	Purée pomme cannelle B

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, maïs, ananas
Salade coleslaw: carotte, chou blanc
mayonnaise

En gras les plats contenant du porc

Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

P.A. n°5

Semaine n°50 : du 13 au 17 Décembre 2021

REPAS VEGETARIEN

REPAS DE NOEL

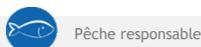
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Chou fleur vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes		Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganof <i>S/viande : Filet de colin</i>	Couscous de légumes	Clafoutis normand		Filet de colin sauce crustacés
	Coquillettes B	(Plat complet s/viande)	Epinards béchamel		Riz créole B
PRODUIT LAITIER	Camembert	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille	Pomme B	Banane B	Purée de pommes	

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°1



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Villaudric

Semaine n°51 : du 20 au 24 Décembre 2021

Vacances		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade fantaisie	P. de terre échalote	Macédoine bio mayonnaise	Betteraves vinaigrette B	Salade verte B
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Rôti de porc au jus <i>S/porc s/viande : Omelette aux champignons</i>	Colin meunière citron	Paupiette de veau sauce chasseur <i>S/viande : Filet de colin</i>	 Riz à la cantonnaise	 Hachis parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>
	Lentilles	Carottes persillées B	Semoule	(Plat complet s/viande)	(Plat complet)
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Tomme noire	Coulommiers
 DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentines	 Pomme	 Kiwi	Crème dessert chocolat

P.A. n°2

Semaine n°52 : du 27 au 31 Décembre 2021

Vacances		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Blé bio aux petits légumes B	Salade verte B	Salade exotique (riz bio)	Carottes râpées	Pâté de campagne <i>S/porc s/viande : œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu <i>S/viande : Colin pané citron</i>	 Loubia végétarienne	Chou-fleur à la parisienne <i>S/porc s/viande : Feuilleté de fromage</i>	 Bœuf bourguignon <i>S/viande : Filet de colin</i>	 Filet de colin sauce Américaine
	Haricots verts	(Plat complet s/viande)	(Plat complet) <i>S/porc s/viande : Chou fleur béchamel</i>	Coquillettes B	Poêlée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc sucré	Brie
 DESSERT	Orange	Liégeois vanille <i>S/porc : crème vanille</i>	Madeleine	Purée de pommes	Banane B

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

En gras les plat contenant du porc

 **Plat alternatif : sans protéine d'origine animale**

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 **Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.**

 **Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.**

