

























# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Self collège/lycée & élémentaires



	Repas végétarien 		THANKSGIVING	
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	CELERI REMOULADE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ BIO MAÏS ET CIBOULETTE 
ENDIVES AUX POMMES	POTAGE DE LÉGUMES	RILLETES DE SARDINES AUX HERBES	VELOUTE DE PANAIS	SAUCISSON À L'AIL
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PATES, MAIS ET ECHALOTES	COLESLAW	MACEDOINE
CARBONARA	TAJINE VÉGÉTARIEN AUX POIS CHICHES	SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE 	SAUTÉ DE DINDE BBC AUX AIRELLES 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
DOS DE COLIN MSC SAUCE À LA CRÈME 	OMELETTE À LA CIBOULETTE	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO 	SEMOULE BIO 	PURÉE DE BUTTERNUT	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
MACARONNIS BIO 	BUTTERNUT ROTI	HARICOTS VERTS A L'AIL	FRITES	BOULGOUR BIO 
2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO 	APPLE PIE	FRUIT DE SAISON BIO 
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON BIO 	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS VANILLE
CREME DESSERT VANILLE	DONUT'S	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS BIO DU CHEF 	YAOURT AUX FRUITS
Produits Bio 	Produits Pêche durable 		Produits Labellisés 	Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Self collège/lycée & élémentaires



lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ SAUCE COCKTAIL	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	Repas végétarien	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO)
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	LAITUE AUX NOIX	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	CHOU BLANC	CREPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET BBC FAÇON VALLÉE D'AUGE	SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	FILET DE POISSON MSC EN SAUCE
COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE POISSON MSC EN SAUCE	SAUMONETTE ROTIE	SAUCE FROMAGÈRE	ROUGAIL SAUCISSE
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	COEUR DE BLE BIO	FILET DE POISSON MSC EN SAUCE	BROCOLIS BRAISÉ
CÉLERI BRAISÉ	BOULGOUR BIO TOMATE	SALSIFIS AU BEURRE	PETITS POIS	RIZ BIO CRÉOLE
2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	TORSADE BIO	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE DU CHEF	COMPOTE POMME BANANE	CAKE VANILLE DU CHEF	CREME DESSERT PRALINE
POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	DONUTS	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT				

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local























Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Self collège/lycée & élémentaires



Repas végétarien 		ASIE 		
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE 	SAUCISSON A L'AIL	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	SALADE DE POUSSE DE SOJA 	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
HOUMOUS ET SES CROUTONS	WRAPS AU THON	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	NEMS DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
SALADE VERTE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POIREAUX	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	SOUPE MISO	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
PAELLA VEGETARIENNE	RÔTI DE BOEUF BIO AUX OIGNONS 	HAMBURGER	POULET BBC MARINÉ SAUCE SOJA 	SAUMON À LA CREME
POISSON MSC EN SAUCE 	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	FISHBURGER	POISSON MSC SAUCE ANETH 	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE BRUNE
RIZ BIO DE LA PAELLA 	CHOU VERT/CAROTTE	FRITES	WOK DE NOUILLES	TAGLIATELLES BIO 
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	LÉGUMES GRILLÉS	PANAIS ROTI AU MIEL
2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	LITCHIS	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUFS	TARTE FINE AUX POMMES	GATEAU À LA NOIX DE COCO & ANANAS	CREME DESSERT CARAMEL
Produits Bio 	Produits Pêche durable 		Produits Labellisés 	Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Self collège/lycée & élémentaires



lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE PARMENTIER	CHOU BLANC POMMES AU CURRY	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AU MAIS	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ BIO ARTICHAUT	BETTERAVES BIO ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS
POISSON MSC SAUCE BASILIC	JAMBON BLANC LOCAL	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	GALETTE VEGETARIENNE	FILET DE HOKI MSC SAUCE CRÈME
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	SAUMONETTE ROTIE SAUCE TOMATE	PARMENTIER DE POISSON	FILET DE POISSON MSC EN SAUCE	CHIPOLATAS
SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	FRITES	SALADE VERTE	EPINARDS A LA CREME	BROCOLIS AUX OIGNONS
NAVETS GLACÉS	POTIMARRON ROTI	-	TORTIS BIO	RIZ BIO PILAF
2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COOKIES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	CREME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT CHOCOLAT
Produits Bio	Produits Pêche durable		Produits Labellisés	Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Self collège/lycée & élémentaires



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
VELOUTE DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	SALADE DE POMME DE TERRE BIO FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	<b>Repas végétarien</b>	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	COLESLAW PURPLE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	CELERI AU CURRY	ACCRAS DE POISSON
WRAP AU THON ET CAROTTES	POIREAUX VINAIGRETTE	1/2 POMELO	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	SALADE DE RIZ BIO MAÏS ET CIBOULETTE
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON LR	QUICHE AU POULET BBC	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE POISSON DU JOUR	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	PASTA PARTY SAUCE CHEDDAR	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
POMME DE TERRE BIO VAPEUR	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS	ENDIVE BRAISÉ	FILET DE POISSON EN SAUCE	PUREE DE POIS CASSES
SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO PILAF	BOULGOUR BIO	COQUILLETTE BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS
2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON BIO	CREME AUX OEUFs	FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE POIRES DU CHEF	BANANE AU CAMEL
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
YAOURT AROMATISE	GATEAU AU YAOURT	ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE
Produits Bio	Produits Pêche durable		Produits Labellisés	Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Self collège/lycée & élémentaires














lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	<b>Repas végétarien</b> CAROTTES LOCALES RAPEES	SALADE FROMAGERE
OEUF MIMOSA	SALADE DE PATES BIO AU PESTO	CAROTTES LOCALES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	POIREAU FACON GRIBICHE
SALADE VERTE FROMAGERE	BETTERAVES BIO AU MAÏS	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO PERSIL ET OIGNONS ROUGES	PATE DE CAMPAGNE
SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET BBC ROTIE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	FALAFEL DU SAUCE BLANCHE	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS
FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE	POISSON MEUNIERE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	POISSON MSC DU JOUR	RÔTI DE PORC BBC AUX CHAMPIGNONS
COEUR DE BLE BIO	FRITES	SALADE VERTE	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS BIO
RATATOUILLE D'HIVER	CHOU FLEUR ROTI	-	SEMOULE BIO	EPINARDS A L'AIL
2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE
Produits Bio	Produits Pêche durable		Produits Labellisés	Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Institut Saint-Thomas de Villeneuve  
Chaville  
Self collège/lycée & élémentaires



Repas végétarien 			MENU DE NOEL		REPAS DE NOEL DES ADULTES	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre		
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES LOCALES RAPEES 	SALADE MEXICAINE				
SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	ROSETTE ET CONDIMENTS				
VELOUTE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOU BLANC REMOULADE				
QUICHE AUX LEGUMES	SAUTE DE BOEUF BIO A LA MOUTARDE 	COTE DE PORC BBC ECHINE SAUCE CHARCUTIERE 				
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	FILET DE HOKI MSC SAUCE ECHALOTE 	POISSON EN SAUCE			VOIR AVEC LE CHEF	
BOULGOUR BIO 	HARICOTS VERTS A L'AIL	CAROTTES LOCALES FACON VICHY 				
EMBEURRE DE CHOU FRISE	PENNE BIO 	POMME DE TERRE BOULANGERE				
2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX			2 FROMAGES À LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	
FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 				
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS				
YAOURT AROMATISÉ	POMME ROTIE AU SPECULOOS	FLAN PATISSIER			VOIR AVEC LE CHEF	

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés














Produit Local



# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Maternelle & CP



	Repas végétarien 	THANKSGIVING	
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ BIO MAÏS ET CIBOULETTE 
CARBONARA	TAJINE VÉGÉTARIEN AUX POIS CHICHES	SAUTÉ DE DINDE BBC AUX AIRELLES 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO 	PURÉE DE BUTTERNUT	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
MACARONNIS BIO 	BUTTERNUT ROTI	Frites	BOULGOUR BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISE	APPLE PIE	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local














Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Maternelle & CP



lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	<b>Repas végétarien</b>  VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) 
SAUTÉ DE POULET BBC FAÇON VALLÉE D'AUGE 	SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE 	SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE POISSON MSC EN SAUCE 
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PETITS POIS	BROCOLIS BRAISÉ
CÉLERI BRAISÉ	BOULGOUR BIO TOMATE 	TORSADE BIO 	RIZ BIO CRÉOLE 
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 








Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Maternelle & CP



Repas végétarien 	ASIE		
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE 	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE POUSSE DE SOJA	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
PAELLA VEGETARIENNE	RÔTI DE BOEUF BIO AUX OIGNONS 	POULET BBC MARINÉ SAUCE SOJA 	SAUMON À LA CREME
RIZ BIO DE LA PAELLA 	CHOU VERT/CAROTTE	WOK DE NOUILLES	TAGLIATELLES BIO 
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE	LÉGUMES GRILLÉS	PANAIS ROTI AU MIEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	LITCHIS	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 









Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Maternelle & CP




lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE PARMENTIER	Repas végétarien  CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE
POISSON MSC SAUCE BASILIC 	JAMBON BLANC LOCAL 	GALETTE VEGETARIENNE	FILET DE HOKI MSC SAUCE CRÈME 
SEMOULE BIO SAUCE TOMATE 	FRITES	EPINARDS A LA CREME	BROCOLIS AUX OIGNONS
NAVETS GLACÉS	POTIMARRON ROTI	TORTIS BIO 	RIZ BIO PILAF 
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS VANILLE	COOKIES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Maternelle & CP



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
VELOUTE DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	CELERI AU CURRY	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON LR	PASTA PARTY SAUCE CHEDDAR	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
POMME DE TERRE BIO VAPEUR	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS	COQUILLETTE BIO	PUREE DE POIS CASSES
SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO PILAF	BROCOLI	PETITS POIS AUX OIGNONS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	CREME AUX OEUFs	CRUMBLE POIRES DU CHEF	BANANE AU CARMEL

Repas végétarien 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Maternelle & CP



lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	Repas végétarien CAROTTES LOCALES RAPEES	SALADE FROMAGERE
SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET BBC ROTIE	FALAFEL DU SAUCE BLANCHE	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS
COEUR DE BLE BIO	FRITES	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS BIO
RATATOUILLE D'HIVER	CHOU FLEUR ROTI	SEMOULE BIO	EPINARDS A L'AIL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU SIROP	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

## Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Maternelle & CP



Repas végétarien 		MENU DE NOEL	REPAS DE NOEL DES ADULTES
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES LOCALES RAPEES 		
QUICHE AUX LEGUMES	SAUTE DE BOEUF BIO A LA MOUTARDE 		
BOULGOUR BIO 	HARICOTS VERTS A L'AIL		VOIR AVEC LE CHEF
EMBEURRE DE CHOU FRISE	PENNE BIO 		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN CAMEL		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.