

Midi - Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Betteraves BIO , Vinaigrette Feuilletés saucisses façon hot dog Salade de pommes de terre aux herbes	Mardi gras Pamplemousse Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Baguette façon pizza du chef Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange	Velouté aux choux-fleurs Carottes BIO râpées , Vinaigrette à l'orange Macédoine mayonnaise	Céleri rave sauce rémoulade Effiloché d'endives , Vinaigrette Taboulé d'Hiver, semoule BIO
Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Pilon de poulet rôti mariné Bouchée de la mer au colin MSC	Filet de Saumon MSC	Steak burger au veau Fish and chips de colin MSC	Saucisses de Strasbourg Filet de hoki MSC , Sauce tomate basilic
Semoule BIO Brocolis BIO poêlés	Petits pois aux oignons Penne	Haricots verts BIO à l'ail Riz BIO	Frites Salade verte	Coquillettes BIO Fondue de poireaux à la crème
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit BIO de saison Yaourt aux fruits Flan nappé caramel	Gaufre au sucre glace Fruit BIO de saison Liégeois vanille	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit BIO de saison Tarte Bourdalou	Compote de fruits Fruit BIO de saison Cocktail de fruits	Compote de pommes et cannelle Fruit BIO de saison Mousse au citron

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Végétarien

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Pâté de campagne Chou blanc BIO râpé façon rémoulade Macédoine de légumes au fromage blanc et curry</p>	<p>Carottes LOCALES râpées aux oranges , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Haricots rouges façon houmous sur toast</p>	<p>Salade de riz et betteraves BIO à la ciboulette Friand au fromage Potage de légumes</p>	<p>Pamplemousse Céleri rave BIO sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil Champignons à la crème Coleslaw BIO</p>
<p>Sauté de dinde BBC , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth</p>	<p>Œufs brouillés crémeux à la ciboulette Risotto aux champignons et parmesan AOP</p>	<p>Rôti de bœuf , Sauce poivre Aile de raie aux câpres</p>	<p>Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon</p>	<p>Colin MSC façon blanquette Sauté de porc BBC , sauce Dijonnaise</p>
<p>Haricots verts BIO à l'ail Boulgour BIO</p>	<p>Riz BIO Fondue de poireaux</p>	<p>Petits pois BIO au jus Pommes de terre rôties au thym</p>	<p>Macaronis BIO Carottes BIO braisées</p>	<p>Choux-fleurs BIO Semoule BIO</p>
<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>
<p>Fruit BIO de saison Crème dessert au caramel Yaourt aromatisé</p>	<p>Liégeois vanille Fruit BIO de saison Pomme rôtie et crumble</p>	<p>Coupe banane caramel Fruit BIO de saison Panna cotta au coulis de kiwis</p>	<p>Cake à la noix de coco Fruit BIO de saison Salade de fruits du chef</p>	<p>Fruit BIO de saison Compote de pommes Yaourt aux fruits</p>

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Végétarien

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Carottes LOCALES râpées aux oranges , Vinaigrette Velouté de patate douce Radis , Beurre	Charcuterie et condiments Poireaux , Vinaigrette aux échalotes Chou blanc râpé aux noix et emmental	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Haricots rouges au maïs , Vinaigrette Salade de haricots verts	Potage de légumes Pizza aux quatre fromages Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Betteraves BIO , Vinaigrette à la Normande Endives aux noix , Vinaigrette Saucisson à l'ail , Cornichons
Saucisse de Toulouse Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Sauté de bœuf BBC au paprika Colombo de colin MSC	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC , Sauce agrume (orange, citron)	Saumonette MSC rôtie , Sauce au citron (poisson) Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Aiguillettes de poulet au thym
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis BIO poêlés Pommes de terre rissolées	Semoule BIO Gratin de radis et son crumble aux fanes de radis	Riz BIO Céleri rôti	Fondue d' épinards BIO à la crème Torsades BIO
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit BIO de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Quatre quart	Yaourt aux fruits Fruit BIO de saison Crème dessert au caramel	Fruit BIO de saison Liégeois chocolat Donut	Crumble aux pommes du chef Fruit BIO de saison Compote de poires	Fruit BIO de saison Ile flottante du chef Suisse fruité

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Végétarien

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p>Oeuf mimosa Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes</p>	<p>Potage de légumes Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil Tzatziki aux betteraves</p>	<p>Roulé au chorizo Carottes LOCALES râpées aux oranges , Vinaigrette Rillettes de colin MSC</p>	<p>Céleri BIO râpé à la mimolette Houmous du chef et son toast Taboulé à la semoule BIO</p>	<p>Coleslaw BIO Velouté aux champignons Salade de riz BIO, maïs et ciboulette</p>
<p>Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise</p>	<p>Filet de merlu MSC , Sauce aux herbes (oignon, carotte, céleri, cerfeuil, ciboulette et persil) Falafels</p>	<p>Rôti de dinde LABEL ROUGE , Sauce crème Filet de saumon rôti , Sauce à l'oseille</p>	<p>Steak haché de boeuf Marmite du pêcheur au colin MSC</p>	<p>Fish and chips de colin MSC Chipolatas aux herbes</p>
<p>Riz BIO créole Endives braisées</p>	<p>Panais rôtis au miel Coquillettes BIO</p>	<p>Purée de patates douces Choux-fleurs BIO</p>	<p>Haricots verts BIO à l'ail Boulgour BIO</p>	<p>Écrasé de pommes de terre du chef Brocolis</p>
<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>
<p>Coupe à la banane et au chocolat Fruit BIO de saison Gaufre au sucre glace</p>	<p>Fromage blanc à la cassonade Fruit BIO de saison Mousseline vanille et coulis de framboises</p>	<p>Fruit BIO de saison Crème dessert vanille Pomme rôtie et crumble</p>	<p>Cake chevalier du chef Fruit BIO de saison Salade de fruits du chef</p>	<p>Fruit BIO de saison Yaourt aux fruits Semoule au caramel</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Végétarien

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage Brocolis aux amandes , Vinaigrette Mortadelle , Cornichons	Concombres BIO , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre aux herbes Poireaux rôtis façon gribiche	Radis , Beurre Pêche au thon Salade verte , Vinaigrette	Carottes LOCALES râpées aux oranges , Vinaigrette aux échalotes Cornet de jambon à la russe Salade d'haricots verts aux échalotes	Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette Chou blanc BIO râpé façon rémoulade Betteraves BIO , Vinaigrette
Jambon braisé LABEL ROUGE Omelette fromagère	Curry de lentilles au lait de coco Filet de hoki MSC , Sauce curry coco	hachis parmentier à la purée de patate douce Filet de lieu MSC , Sauce bonne femme	Sauté de veau , Sauce à l'oignon rouge (viande) Filet de saumon rôti	Waterzooï de colin MSC Escalope de dinde , Sauce dijonnaise
Carottes BIO façon Vichy Semoule BIO , Sauce tomate	Riz BIO pilaf Chou fleur Bio	Petits pois BIO au jus Patates douces rôtie aux thym	Brocolis Pennes BIO	Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit BIO de saison Liégeois vanille Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit BIO de saison Semoule au lait	Crème dessert praliné Fruit BIO de saison Coupe banane caramel	Ile flottante du chef Fruit BIO de saison Compote de pommes	Salade de fruits du chef Fruit BIO de saison Suisse fruité

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Végétarien

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade verte , Vinaigrette Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise Brocolis façon guacamole et son toast	Taboulé d'Hiver, semoule BIO Pâté de campagne , Cornichons Concombres BIO , Sauce fromage blanc ciboulette	Haricots rouges façon houmous et ses croûtons Céleri BIO râpé à la mimolette Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de maïs et radis , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette Wrap de thon aux carottes râpées	Friand au fromage Chou blanc BIO , Sauce fromage blanc ail et curry Pamplemousse
Steak haché de boeuf Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise	Escalope de porc BBC , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce tartare	tortilla aux oignons Filet de merlu MSC , Sauce aneth	Filet de hoki MSC , Sauce aux épices pilon de poulet rôti aux épices couscous
Frites Fondue d' épinards BIO à la crème	Petits pois BIO au jus Riz BIO créole	Choux-fleurs en gratin Cœur de blé BIO	Haricots verts BIO	Légumes couscous printanier Semoule BIO
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fromage blanc à la cassonade Fruit BIO de saison Pomme au four à la cannelle	Fruit BIO de saison Flan nappé caramel Smoothie banane kiwi	Flan pâtissier du chef sans pâte Yaourt aux fruits Fruit BIO de saison	Crumble aux pommes du chef Fruit BIO de saison Panna cotta aux framboises	Fruit BIO de saison Pêche , Coulis de fruits rouges Liégeois chocolat

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés