



Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle




Férié	Repas végétarien 		
lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MACEDOINE
	OMELETTE NATURE	MAC AND CHEESE (Gratin de pâtes au cheddar)	NUGGETS DE POISSON
	COURGETTE	MACARONIS	HARICOTS VERTS A L'AIL
	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	BOULGOUR
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
	BEIGNET CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



	Repas végétarien 	Férié Ascension	Pont de l'Ascension
lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
RADIS BEURRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		
SAUTE DE POULET AU CURRY	PASTA PARTY sauce indienne aux pois chiches		
BROCOLIS AUX OIGNONS	TORTIS		
SEMOULE	HARICOTS BEURRE PERSILLES		
FROMAGE	FROMAGE		
POIRE RÔTIES AU SPECULOOS	COMPOTE DE POIRE		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle




Repas végétarien 				
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	
PAELLA VEGETARIENNE	PILON DE POULET ROTI MARINE	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	CARBONARA DE SAUMON	
RIZ DE LA PAELLA	RATATOUILLE	BROCOLIS GRATINES	COQUILLETES	
TOMATE ROTIE A L'AIL	BOULGOUR	SEMOULE AU BEURRE	COURGETTES BRAISEES	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 



Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle




Lundi de Pentecôte	Repas végétarien 	Repas Sur le Pouce 	
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
	SALADE DE LENTILLES	PASTEQUE	ROSETTE ET CORNICHONS
	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	JAMBON	FILET DE HOKI SAUCE ANETH
	POEELE DE COURGETTES ET CAROTTES	SALADE COQUILLETES (MAÏS, TOMATES, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL)	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	SEMOULE	SALADE NICOISE (HARICOTS VERTS, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, TOMATES, OLIVES)	RIZ PILAF
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
	COMPOTE DE PECHE	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

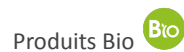
Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	Repas végétarien CONCOMBRES CIBOULETTE	FRIAND AU FROMAGE
OMELETTE FROMAGERE	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	PASTASOTTO (Gratin de coquillettes fromage ail et fines herbes)	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
POMME DE TERRE SAUTEE	RATATOUILLE	-	TOMATE PROVENCALE
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	CLAFOUTIS PECHE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



lundi 12 juin	Repas végétarien 	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	RADIS ROSE ET BEURRE	MELON	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	BOLOGNAISE DE LENTILLES	PAIN DE VIANDE ROTI	CALAMAR A LA ROMAINE
PIPERADE	TORTIS	FRITES	POELEE DE COURGETTES ET AUBERGINES
SEMOULE	BROCOLIS	COURGETTES BRAISEES	RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	CUAJADA AU YAOURT DU CHEF (Flan espagnol au yaourt)	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



Repas végétarien 				
	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
	CREPE AU FROMAGE	MELON	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
	BOULETTES VG A LA TOMATE	SAUTE DE BOEUF CAROTTE A LA CREME	TORTELLINIS BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
	BOULGOUR	PENNE	BROCOLI GRATINÉ	HARICOTS VERTS AU FOUR
	LEGUMES DU TAJINE	COURGETTE BRAISÉE	COEUR DE BLE	SEMOULE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	CAKE AU CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

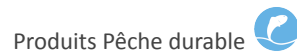
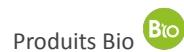
Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



	Repas végétarien 			
	lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS	MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE VINAIGRETTE
	BOLOGNAISE	OMELETTE AUX FINES HERBES	JAMBON BLANC	RISOTTO DE POISSON ET CREVETTE
	TORTIS	RATATOUILLE DU CHEF	POMME DE TERRE AU FOUR	HARICOTS VERTS A L'AIL
	-	BOULGOUR	PETITS POIS AUX OIGNONS	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	COUPE DE FRAISES	ROULÉ DE CONFITURE A L'ABRICOT DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE

Légende :




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle




lundi 03 juillet	Repas végétarien 	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
RADIS BEURRE	MELON	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	CHAKCHOUKA AUX OEUFS	PILON DE POULET MARINE	BEIGNET DE POISSON
SEMOULE	TORTIS	COURGETTES BRAISEES	TOMATES PROVENCALES
BROCOLIS A L'AIL	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ	POMMES DE TERRE RISSOLEES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
PASTEQUE	BATONNET DE GLACE	ROSE DES SABLES	COMPOTE POMME CASSIS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.