


Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle




	Repas végétarien 	Menu de rentrée	
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE NATURE	POULET ROTI	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
PETITS POIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISEES	FRITES	TOMATE PROVENCALE
TORTIS	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	BOULGOUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
GLACE TIMBALE	YAOURT ARÔMATISÉ	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle




lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
RADIS BEURRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	Repas végétarien 	TABOULE
SAUTE DE POULET AUX OLIVES	ROTI DE PORC AU JUS	PASTA PARTY sauce tomate aux pois chiches	COLOMBO DE POISSON
COURGETTES BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORTIS	RIZ PILAF
SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS AUX OIGNONS	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES CAMELISEES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



Repas végétarien 			
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
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 POISSON
RIZ DE LA PAELLA	RATATOUILLE	BROCOLIS GRATINES	COQUILLETES
TOMATE ROTIE A L'AIL	BOULGOUR	SEMOULE AU BEURRE	COURGETTES BRAISEES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	CREPE AU FROMAGE
NUGGETS DE POISSON	TORTILLA EMMENTAL TOMATE	JAMBON BLANC	FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON
SEMOULE SAUCE TOMATE	EPINARDS A LA CREME	FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PETITS POIS AUX OIGNONS	TORTIS	COURGETTES BRAISÉES	RIZ PILAF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POT GLACE	BROWNIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	CELERI AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE
SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	SAUCISSE DE VOLAILLE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS AU FOUR	-	POTIRON RÔTI
PETIT POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	GATEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle





lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE			
SALADE DE PERLES AU SURIMI	SALADE VERTE FROMAGÈRE	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
QUENELLE DE POISSON GRATINEE	PAIN DE VIANDE ROTI	GALETTE DE COURGETTES (délicieusement bas carbone)	MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES (délicieusement bas carbone)
PIPERADE	FRITES	TORTIS	-
SEMOULE	DUO CHOU-FLEUR/ BROCOLIS FAÇON WINGS (délicieusement bas carbone)	BROCOLIS	RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	CAKE AUX FLAGEOLETS ET CAROTTES (délicieusement bas carbone)	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Maternelle



Repas végétarien 		Dessert Orange	
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	TORTELLINIS BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
BOULGOUR	PENNE	BROCOLI GRATINÉ	HARICOTS VERTS AU FOUR
LEGUMES DU TAJINE	COURGETTE BRAISÉE	PURÉE DE PATATES DOUCES	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	CAROT CAKE GLAÇAGE BLANC	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.