


Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

	Repas végétarien 		Menu de rentrée	
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE	PATE DE CAMPAGNE	PASTEQUE	COLESLAW
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PATES, MAIS ET CIBOULETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE NATURE	SAUTE DE PORC CAROTTE THYM	POULET ROTI	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
DOS DE COLIN SAUCE CREME	CHILI SIN CARNE (VEGETARIEN)	FILET DE HOKI A L'ANETH	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
FILET DE DINDE VIENNOISE	POULET ROTI	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	STEAK HACHE DE VEAU A LA CREME	ESCALOPE MILANAISE
PETITS POIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISEES	SEMOULE	FRITES	TOMATE PROVENCALE
TORTIS	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS A L'AIL	CAROTTES BRAISEES	BOULGOUR
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
GLACE TIMBALE	YAOURT ARÔMATISÉ	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMME	FLAN PATISSIER SANS PATE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

Repas végétarien



lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
RADIS BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
SALADE VERTE AU MAIS	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	SALADE DE LENTILLES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICIONS
SAUTE DE POULET AUX OLIVES	ROTI DE PORC AU JUS	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	PASTA PARTY sauce tomate aux pois chiches	COLOMBO DE POISSON
COLIN D'ALASKA EN CROUTE DE FANES DE RADIS	OMELETTE NATURE	SAUMONETTE ROTIE	PASTA PARTY sauce cheddar	JAMBALAYA DE SAUCISSE
FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	LEGUMES FARCIS DE SAISON	ANDOUILLETTE GRILLEE SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE PINTADE AU FOUR	JAMBON GRILLE
COURGETTES BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES BOULANGERES	TORTIS	RIZ PILAF
SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS A LA CREME	BROCOLIS AUX OIGNONS	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES CAMELISEES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	YAOURT AUX FRUITS	DONUTS	COMPOTE POMME BANANE	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 Self

Repas végétarien 				
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL	MELON	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
COURGETTE RAPEE AUX RAISINS	TARTARE DE RADIS AU SURIMI	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
SALADE VERTE AU FROMAGE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
PAELLA VEGETARIENNE	PILON DE POULET ROTI MARINE	HOT-DOG	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	CARBONARA DE POISSON
QUICHE CHÈVRE EPINARDS	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	FISH-DOG	MARMITE DU PÊCHEUR	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
MIGNON DE PORC SAUCE BLEU	CUISSE DE POULET ROTIE	CROQUE MONSIEUR	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME	ROTI DE VEAU COCOTTE ET CHAMPIGNONS
RIZ DE LA PAELLA	RATATOUILLE	FRITES	BROCOLIS GRATINES	COQUILLETES
TOMATE ROTIE A L'AIL	BOULGOUR	SALADE VERTE	SEMOULE AU BEURRE	COURGETTES BRAISEES
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE PECHE	CRUMBLE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

Repas végétarien



lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	CREPE AU FROMAGE
COLESLAW	SALADE VERTE AU MAIS	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	PASTEQUE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
ROSETTE E T CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	RADIS ROSE ET BEURRE
NUGGETS DE POISSON	TORTILLA EMMENTAL TOMATE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	JAMBON BLANC	FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	TORTELLINIS BOSCONI SAUCE EMMENTAL (sans tortis)	PARMENTIER DE POISSON	SAUMONETTE ROTIE SAUCE TOMATE	MERGUEZ
CUISSE DE POULET LAQUEE AU SOJA ET GRAINES DE SESAME	ROTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	QUICHE AU FROMAGE	CORDON BLEU SAUCE ITALIENNE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE AU FOUR
SEMOULE SAUCE TOMATE	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE	FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PETITS POIS AUX OIGNONS	TORTIS	-	COURGETTES BRAISÉES	RIZ PILAF
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	POT GLACE	FRUIT DE SAISON	BROWNIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

Repas végétarien 				
lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE DE BLE AU MAIS	CELERI AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE
TABOULÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	CONCOMBRES CIBOULETTE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
WRAP AU THON ET CAROTTES	RADIS BEURRE	AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS	SAUCISSE DE VOLAILLE	QUICHE LORRAINE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE NATURE	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	SAUCE POIS CHICHES, CHAMPIGNONS, PETITS POIS	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
EMINCE DE DINDE SAUCE CREME CIBOULETTE	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE	ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE	TARTE POMMES DE TERRE ET POIREAUX	ROTI DE PORC A L'ANCIENNE
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS AU FOUR	SALADE VERTE	-	POTIRON RÔTI
PETIT POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE	BOULGOUR	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BATONNET GLACE
YAOURT AROMATISE	CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

Repas végétarien



lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE				
SALADE DE PERLES AU SURIMI	SALADE VERTE FROMAGÈRE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
PANAIS RAPÉ RÉMOULADE	SALADE DE COQUILLETTE AUX OLIVES VERTES	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	OEUF MIMOSA
QUENELLE DE POISSON GRATINEE	PAIN DE VIANDE ROTI	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	GALETTE DE COURGETTES (délicieusement bas carbone)	MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES (délicieusement bas carbone)
CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	POISSON MEUNIERE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	OMELETTE AU FROMAGE	MOUSSAKA AU THON ET LEGUMES
BOULETTES D'AGNEAU	POULET ROTI	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	STEAK HACHE DE VEAU A LA CREME	FILET DE DINDE VIENNOISE
PIPERADE	FRITES	SALADE VERTE	TORTIS	-
SEMOULE	DUO CHOU-FLEUR/ BROCOLIS FAÇON WINGS (délicieusement bas carbone)	-	BROCOLIS	RIZ
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX FLAGEOLETS ET CAROTTES (délicieusement bas carbone)	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

Repas végétarien 			Dessert Orange	
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	SALADE MEXICAINE	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
SALADE VERTE	TABOULE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE AUX CROUTONS
BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	KOUSSA MEHCHI (COURGETTE FARCIE AUX EPICES LIBANAISES)	TORTELLINIS BOSCONO (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
TAJINE VEGETARIEN AUX LEGUMES ET FRUITS SECS	OMELETTE NATURE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	SAUTE DE POULET TIKKA MASSALA	CHIPOLATAS
COLIN A LA BORDELAISE	LEGUMES FARCIS DE SAISON	ANDOUILLETTE GRILLEE SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE PINTADE AU FOUR	JAMBON GRILLE
BOULGOUR	PENNE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BROCOLI GRATINÉ	HARICOTS VERTS AU FOUR
LEGUMES DU TAJINE	COURGETTE BRAISÉE	CAROTTES FACON VICHY	PURÉE DE PATATES DOUCES	SEMOULE
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	CAROT CAKE GLAÇAGE BLANC	FRUIT DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL
YAOURT AROMATISÉ	POIRE ROTIE AU SPECULOOS	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POMMES

