



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

	Repas végétarien 				
	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
ENDIVES AUX POMMES		CHIFFONNADE DE LAITUE	PATE DE CAMPAGNE	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	SAUCISSON À L'AIL
OEUF DUR MAYONNAISE		FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PATES, MAIS ET ECHALOTES	COLESLAW	MACEDOINE
CARBONARA		STROGONOFF AUX CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
DOS DE COLIN SAUCE CREME		OMELETTE	FILET DE HOKI A L'ANETH	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
ESCALOPE MILANAISE		POULET ROTI	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	STEAK HACHE DE VEAU A LA CREME	FILET DE DINDE AU JUS
MACARONIS		RIZ CREOLE	SEMOULE	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS		BUTTERNUT ROTI	HARICOTS VERTS A L'AIL	ECRASE DE POMMES DE TERRE	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
FRUIT DE SAISON		YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN COCO DU CHEF
COMPOTE POMME		FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON
CREME DESSERT VANILLE		DONUT'S	TARTE GANACHE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	LAITUE AUX NOIX	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR ROTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES	Salade de Patate douce Rôties
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE	ROTI DE PORC AU JUS ROMARIN	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	COLOMBO DE POISSON
COLIN D'ALASKA SAUCE ÉCHALOTE	OMELETTE NATURE	SAUMONETTE ROTIE	GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	JAMBALAYA DE SAUCISSE
COLIN A LA BORDELAISE	LEGUMES FARCIS DE SAISON	ANDOUILLETTE GRILLÉE SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE PINTADE AU FOUR	JAMBON GRILLE
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORTIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ
CÉLERI BRAISÉ	BOULGOUR TOMATE	SALSIFIS A L'ETUVEE		RIZ CRÉOLE
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 VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	DONUTS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Repas végétarien



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

Repas végétarien 				
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
HOUMOUS ET SES CROUTONS	WRAPS AU THON	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
SALADE VERTE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POIREAUX	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
PAELLA VEGETARIENNE	POT AU FEU	HOT-DOG	RÔTI DE DINDE AU JUS	SAUMON À LA CREME
QUICHE RICOTTA 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	LEGUMES DU POT	FRITES	RATATOUILLE HIVERNALE DU CHEF	TAGLIATELLES
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	BOULGOUR	PANAIS ROTI AU MIEL
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	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUFS	TARTE FINE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
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 RAPÉES AU CITRON
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ ARTICHAUT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON BLANC	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	GALETTE DE HARICOTS BLANCS DU CHEF (TUTO)	FILET DE MERLU SAUCE CRÈME
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	SAUMONETTE ROTIE SAUCE TOMATE	PARMENTIER DE POISSON	TORTELLINIS BOSCONI SAUCE EMMENTAL (sans tortis)	CHIPOLATAS
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	FRITES	SALADE VERTE	EPINARDS A LA CREME	BROCOLIS AUX OIGNONS
NAVETS GLACÉS	POTIMARRON ROTI	-	TORTIS	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	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS	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

Repas végétarien



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
VELOUTE DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	CELERI AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	COLESLAW PURPLE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	ACCRAS DE POISSON
WRAP AU THON ET CAROTTES	POIREAUX VINAIGRETTE	1/2 POMELO	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	PATES AUX BROCOLIS ET GORGONZOLA	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE NATURE	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	BOLOGNAISE BAS CARBONE (LENTILLES)	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	CAROTTES AUX OIGNONS	ENDIVE BRAISÉ	-	PUREE DE POIS CASSES
SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ PILAF	BOULGOUR	-	PETITS POIS AUX OIGNONS
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 AUX OEUFs	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POIRES DU CHEF	BANANE AU CARAMEL
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	GATEAU AU YAOURT	ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Repas végétarien



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	SALADE FROMAGERE
OEUF MIMOSA	SALADE DE PATES AU PESTO	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	POIREAU FACON GRIBICHE
SALADE VERTE FROMAGERE	BETTERAVES AU MAÏS	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	PATE DE CAMPAGNE
SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	FALAFEL DU CHEF SAUCE SAUCE TOMATE	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS
FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE	POISSON MEUNIERE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	OMELETTE AU CHEDDAR	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS
ESCALOPE MILANAISE	POULET ROTI	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	STEAK HACHE DE VEAU A LA CREME	FILET DE DINDE A LA VIENNOISE
LENTILLES	FRITES	SALADE VERTE	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS
RATATOUILLE D'HIVER	CHOU FLEUR ROTI	-	SEMOULE	EPINARDS A L'AIL
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	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	ROULÉ CONFITURE	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

Repas végétarien



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

Institut Saint Thomas de Villeneuve Saint Germain en Laye Self

Repas végétarien		Menu de Noël en Laponie		
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	SALADE MEXICAINE	OEUF COCOTTE	PIZZA FROMAGE
SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	ROSETTE ET CONDIMENTS	SALADE DE HARENG FUME	BETTERAVE VINAIGRETTE
VELOUTE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOU BLANC REMOULADE	TARTINE FESTINVE A LA CREME DE FOIE TE SES PICKELS POMMES POIRES	SALADE VERTE AUX CROUTONS
QUICHE AUX LEGUMES	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	BLESOTTO VOLAILLE EMMENTAL FACON RISOTTO	SUPREME DE POULET	FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	FILET DE HOKI MSC SAUCE ECHALOTE	OMELETTE AUX OIGNONS	BRICK AU COLIN ET CAROTTES SAUCE VELOUR AU PETIT POIS	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE
COLIN A LA BORDELAISE	LEGUMES FARCIS DE SAISON	ANDOUILLETTE GRILLEE SAUCE MOUTARDE	PORONKARYSTIS (SAUTE DE BICHE AUX AIRELLES)	JAMBON GRILLE
BOULGOUR	HARICOTS VERTS A L'AIL	CAROTTES FACON VICHY	POTATOES AU PAPRIKA	FONDUE DE POIREAU
EMBEURRE DE CHOU FRISE	PENNE	BLE	MITONNÉ DE LÉGUMES ROTIS	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 CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MUSTIKKAPIIRAKKA (TARTE FINALANDAISE AUX MYRTILLES)	FRUIT DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT
YAOURT AROMATISÉ	POMME ROTIE AU SPECULOOS	FLAN PATISSIER	LITCHIS AU SIROP	COMPOTE DE POMME

