

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

OCT
2026

05

 BOULETTES DE BŒUF
SAUCE TOMATE
GRATIN DE COURGETTES
PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON

06

TABOULÉ
PAUPIETTE DE DINDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
  GOUDA
FRUIT DE SAISON

07

CHOU BLANC
VINAIGRETTE ET RAISINS SECS
CURRY DE PATATES DOUCES
ET COURGETTES
RIZ
 FLAN VANILLE
AU CARAMEL

08

SALADE VERTE
 BŒUF BOURGUIGNON
COQUILLETES
 YAOURT NATURE 

09

TOMATES À LA MOZZARELLA
SAUMON À L'OSEILLE 
POÊLÉE CAMPAGNARDE
RIZ AU LAIT

LA SEMAINE DU GOÛT 2026 : DÉCOUVREZ LES ALIMENTS BONS POUR TA SANTÉ ET POUR LA PLANÈTE

12

 SALADE MÉLANGÉE
AUX NOIX
SAUTÉ DE VOLAILLE
AUX CHAMPIGNONS 
PURÉE DE POTIRON
  COMTÉ
COMPOTE DE POMME COING

Des produits locaux
*moins de 250km
de Villiers

13

CAROTTES RÂPÉES
VINAIGRETTE
 FILET DE CABILLAUD
SAUCE BERCY
 PÂTES SEMI-COMPLÈTES
YAOURT NATURE DE LA FERME
DE VILTAIN
(78 JOUY-EN-JOSSAS)

14

Des produits avec un label
environnemental

LENTILLES
À LA VINAIGRETTE 
CUISSÉ DE POULET RÔTI 
BROCOLIS 
COULOMMIERS 
POIRE 

15

Manger plus souvent des
légumineuses

CHOU ROUGE RÂPÉ
 CHILI CON CARNE
(HARICOTS ROUGES ET DUO
DE RIZ ROUGE ET BLANC)
YAOURT AUX FRUITS

Réduire sa consommation de viande
et de plats
ultra-transformés

16

SALADE DE PÂTES
OMELETTE AU FROMAGE
EPINARDS À LA CRÈME
  CANTAL
RAISIN

19

SALADE DE POMMES DE
TERRE ÉCHALOTES (CE2)
ESCALOPE DE VOLAILLE
AU ROMARIN
BUTTERNUT RÔTI
AU MIEL ET ÉPICES
BRIE 
FRUIT DE SAISON

20

CÉLERI
À LA VINAIGRETTE
 VEAU MARENGO
TAGLIATELLES
YAOURT AUX FRUITS MIXÉS

21

SALADE DE TOMATES
ET DÉS D'EMMENTAL
CÔTE DE PORC
SAUCE CHARCUTIÈRE
SP : VOLAILLE
SAUCE CHARCUTIÈRE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
DONUT AU CHOCOLAT

22

SALADE DE PÉPINETTES
CROUSTI EMMENTAL
RATATOUILLE
CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON

23

RADIS RÂPÉS
 FILET DE LIEU
SAUCE CRUSTACÉE
POMMES VAPEUR
 FROMAGE BLANC NATURE

26

SALADE COMTOISE
(COMTÉ, DÉS DE DINDE,
POMMES DE TERRE,
TOMATES)
 POISSON PANÉ
HARICOTS VERTS
FRUIT DE SAISON

27

COLESLAW
 GOULASH DE BŒUF
À LA HONGROISE
RIZ
ÎLE FLOTTANTE

28

OÛF DUR VINAIGRETTE
GRATIN DE POMMES
DE TERRE ET CHOU-FLEUR
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

29

SALADE VERTE
LASAGNES À LA BOLOGNAISE
SAINT PAULIN
 COMPOTE*

30

HALLOWEEN
RACINES MALÉFIQUES
(BETTERAVE À LA VINAIGRETTE)
CHAIR DE ZOMBIE GRILLÉE
(WING'S DE POULET / ÉMINCÉ
DE POULET RÔTI)
SOURIRE DE SORCIÈRE
(POMMES SMILE)
FANTÔME ENSANGLANTÉ
(PERLE DE LAIT SUR LIT
DE FRAMBOISE)

*sans sucre ajouté
CE2 (certification environnementale 2)

Conformément au règlement CE n°169/2011,
les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :
céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide,
soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame,
anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de
10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque, Un PAI (Projet d'Accueil
Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires.
Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) :
France / Origine de la viande porcine, ovine et de volaille
(élevée et abattue) : France

SP : sans porc
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

LE SERVICE
RESTAURATION DE LA VILLE
CUISINE TOUS VOS REPAS.
CE MENU EST ÉTABLI À TITRE
INDICATIF, DES MODIFICATIONS
PEUVENT INTERVENIR
EN FONCTION DES
APPROVISIONNEMENTS.

VILLIERS
sur
Morne