MENUS MAI 2022

MENUS VILLEFONTAINE

lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
Carottes râpées vinaigrette au miel	Salade de haricots rouges	Salade de **tomates**	Salade verte	Salade de **haricots verts**
Penne semi-complètes	Colin d'Alaska meunière	Tortellini 4 fromages	Sauté de porc au jus *Pané moelleux gouda*	Boulettes de bœuf sauce échalote
Sauce Caponata	Petits pois mijotés		Blettes à la béchamel	**Semoule**
Fromage frais Petit Louis	Saint Paulin	Bûche de lait	Coulommiers	Yaourt nature local
Dessert lacté gélifié vanille	**Fruit**	Compote pommes bananes	Donut's	Fruit

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS MAI 2022

MENUS VILLEFONTAINE

lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Amuse bouche : Cake à la polenta et basilic Salade de perles	Salade de concombres	Salade de **blé**	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade
Colin d'Alaska sauce niçoise	Saucisse de Strasbourg *Croustillant fromager*	Cuisse de poulet rôtie au jus	Omelette sauce tomate	Sauté de bœuf sauce au thym
Carottes à l'ail	**Lentilles**	Ratatouille	**Pommes de terre rissolées**	**Brocolis**
Fromage blanc aux fruits	Camembert	Emmental	Saint Nectaire AOP	Fromage nature Petit Moulé
Fruit	Dessert lacté liégeois vanille	Fruit	Fruit	Cake au curcuma

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS MAI 2022

MENUS VILLEFONTAINE

lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Salade de tomates	Salade de pois chiche	Chou chinois	Feuilleté au fromage	Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne
Bifteak haché de bœuf charolais sauce printanière	Beignet stick mozzarella	Colin d'Alaska pané et quartier de citron	Jambon de dinde	Emincé de thon sauce fines herbes
Semoule	**Haricots verts**	Navets confits à la tomate	**Courgettes** persillées	**Riz**
Fromage frais Cantafrais	Edam	Pavé 1/2 sel	Tomme blanche	**Yaourt bio local aromatisé**
Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit	Chouquette crème vanille	Fruit	Compote de pommes

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS MAI 2022

MENUS VILLEFONTAINE

lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Taboulé	Melon charentais	Pizza au fromage		
Sauté de bœuf sauce olive	**Pas pareille** : Filet de Colin d'Alaska sauce concombres curcuma	**Œufs durs**		
Purée de Crécy **(carottes**	**Pommes de terre vapeur**	Epinards hachés à la béchamel et croûtons	**Férié**	**Pont**
Petit fromage frais au lait entier nature	Brie	Gouda		
Fruit	Crème dessert lacté onctueuse caramel	Fruit		

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS MAI 2022

MENUS VILLEFONTAINE

lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Radis et beurre	Salade de pommes de terre	Concombres vinaigrette aux herbes	Salade de **riz**	Salade de tomates
Quenelles sauce tomate	Boulettes de bœuf au jus	Thon à la tomate	Colin d'Alaska sauce curry	Sauté de dinde sauce façon orientale
Vol au vent	Haricots beurre	**Pâtes**	Ratatouille	**Semoule**
Fromage fondu Vache qui rit	St Nectaire AOP	Fromage frais Cantadou	Fromage blanc nature	Coulommiers
Dessert lacté gélifié vanille	**Fruit**	Ile flottante	Fruit	Compote pommes poires

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS JUIN 2022

MENUS VILLEFONTAINE

Au revoir les grands !

lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
Férié	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Pastèque	Salade de **lentilles**
	Pâtes semi-complètes	Steak haché de veau au jus	Colin d'Alaska meunière	Sauté de bœuf sauce paprika, persil
	Sauce crème, lentilles corail, curry, maïs	**Courgettes** à la provençale	Pommes smiles	Poêlée de légumes
	Fromage frais nature P'tit Louis	Tomme Blanche	Petit fromage frais lait entier aromatisé	Camembert
	Crème dessert onctueuse saveur vanille	Beignet au chocolat / noisettes	Mix' lait cacao	**Fruit**

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS JUIN 2022

MENUS VILLEFONTAINE

lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Salade de **pommes de terre**	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Macédoine de légumes	Salade de pois chiche	Salade verte
Colin d'Alaska sauce bercy	Chili végétarien	Colin d'Alaska sauce tomate	Boulettes de bœuf au jus	Jambon blanc sauce forestière *Crousti' fromage*
Ratatouille	**Riz**	**Semoule**	**Carottes** à l'ail	**Pâtes**
Pont l'Evêque AOP	Gouda	Mimolette	**Pas pareille** : Fromage blanc et confiture de tomate	Fromage frais nature Cantafrais
Fruit	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit	Fruit	Compote pommes bananes

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS JUIN 2022

MENUS VILLEFONTAINE

La Fête des Fruits et Légumes frais

lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Taboulé	Salade de **concombres** sauce fromage blanc	Melon charentais	Pâté de campagne et cornichon *Sardines à l'huile*	Salade de tomates mozzarella vinaigrette provençale
Œufs durs	Cuisse de poulet rôti au jus	Bifteck haché de bœuf charolais sauce poivrade	Colin d'Alaska sauce fines herbes	Sauté de dinde sauce marengo
Courgettes béchamel	Petits pois mijotés	**Polenta**	Haricots plats	**Riz**
Yaourt local nature	Fromage des Pyrénées	Edam	Coulommiers	Fromage nature Petit Moulé
Fruit	Tarte normande	Dessert lacté liégeois chocolat	Fraises	Smoothie framboise basilic

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS JUIN 2022

MENUS VILLEFONTAINE

lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Salade de haricots rouges comme un chili	Feuilleté au fromage fondu	Salade de blé	Salade verte vinaigrette au basilic	**Amuse-bouche** : Epeautre, vinaigrette à la tomate Salade de betteraves
Sauté de bœuf sauce au thym	Salade de thon - lentilles	Chipolatas *Colin d'Alaska sauce citron*	Jambon de dinde	Omelette sauce basquaise
Jardinière de légumes		Ratatouille	**Epinards** béchamel et croutons	**Pommes de terre rissolées**
Fromage frais Rondelé nature	St Nectaire AOP	Gouda	**Yaourt BIO local aromatisé**	Emmental
Fruit	Dessert lacté flan vanille nappé caramel	**Fruit**	Gâteau à la cerise	Pamplemousse

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Repas végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS JUIN 2022

MENUS VILLEFONTAINE

lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Salade de **pommes de ter** vinaigrette provençale	Melon charentais	Taboulé	**Pique-Nique**	
Quenelles sauce financière	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes	Cordon bleu	Sandwich bagnat	
Courgettes aux oignons	**Pâtes**	**Haricots verts**	Chips	Vacances
Brie	Fromage fondu Carré frais	Camembert	Yaourt à boire	
Fruit	Compote coupelle	Fruit	Banane	

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits