

Menus JANVIER FEVRIER 2024

Institut Saint-Thomas de Villeneuve Chaville Maternelle & CP

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

	Repas végétarien 	Epiphanie	
lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE POTIRON	SALADE NIÇOISE
CARBONARA	CHILI VÉGÉTARIEN	EMINCE DE DINDE AUX POIS CHICHES FACON ARRABIATA	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
MACARONIS	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	SEMOULE	ECRASE DE POMMES DE TERRE
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2024

Institut Saint-Thomas de Villeneuve

Chaville

Maternelle & CP

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



		Repas végétarien 	
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	TABOULÉ D'HIVER
SAUTÉ DE POULET PAYSANNE	ROTI DE PORC AU JUS	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES 
PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ PILAF	CAROTTES FACON VICHY
SALSIFIS À L'ÉTUVÉ	COEUR DE BLÉ	BUTTERNUT RÔTI	POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	MARBRÉ BETTERAVE CAROTTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2024

Institut Saint-Thomas de Villeneuve

Chaville

Maternelle & CP

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Repas végétarien 				
lundi 22 janvier		mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE		CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP 		POT AU FEU	BURGER DE POULET CROUSTILLANT	CALAMARS A LA ROMAINE
-		LEGUMES DU POT	FRITES	EPINARDS A LA CREME
PETITS POIS AU JUS		POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
LAITAGE		FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
CREME VANILLE		COUPE BANANE CHOCOLAT	GATEAU YAOURT	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2024

Institut Saint-Thomas de Villeneuve

Chaville

Maternelle & CP

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



	Repas végétarien 		 Chandeleur
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DUBARRY	SALADE VERTE
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	TORTIS BROCOLIS SAUCE FROMAGÈRE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	TARTIFLETTE
SEMOULE SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS	SALADE VERTE	BROCOLIS AUX OIGNONS
NAVETS GLACÉS	TORTIS	-	POMME DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREPE AU SUCRE DU CHEF

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2024

Institut Saint-Thomas de Villeneuve

Chaville

Maternelle & CP

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



		Repas végétarien 	
lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
VELOUTE DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	CELERI AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET	BOURGUIGNON	LASAGNES CHEVRE EPINARDS	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
COQUILLETTE	CAROTTES AUX OIGNONS	-	PURÉE DE POMMES DE TERRE
EMBEURRÉ DE CHOU FRISÉ	RIZ PILAF	PETITS POIS AUX OIGNONS	CHOUX DE BRUXELLES A L'AIL
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	CLAFOUTIS AU FRUITS DU CHEF	BANANE AU CAMEL

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.