

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

	Végétarien		
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves BIO , Vinaigrette Céleri rave BIO rémoulade Salade mexicaine 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Tomates BIO , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf mimosa Concombres BIO , Sauce fromage blanc ciboulette Melon
<ul style="list-style-type: none"> Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Carbonara de saumon MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Boulettes de blé façon thai , Sauce crème 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc aux carottes et au thym Filet de hoki MSC , Sauce au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Fricassée de colin MSC
<ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO Carottes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes BIO braisées Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule BIO Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Macaronis BIO Petits pois BIO au jus
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Yaourt BIO aux fruits Fruit BIO de saison Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Abricots au sirop Fruit BIO de saison Flan pâtissier du chef sans pâte 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine du Chef aux pommes et au chocolat Fruit BIO de saison Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026










































Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités
<p>Sauté de poulet BBC au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p>	<p>Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin</p>	<p>Rôti de bœuf , Sauce barbecue Omelette aux oignons</p>
<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Carottes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO Piperade
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Compote de pommes et cassis Fruit BIO de saison Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Yaourt BIO aux fruits Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Poire au coulis de framboises et amandes Fruit BIO de saison Liégeois au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Végétarien Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons  Melon  Gaspacho de tomates au basilic	 Salade verte , Vinaigrette  Quinoa façon taboulé libanais  Œuf dur mayonnaise	 Assiette de crudités	 Tomates BIO mozzarella , Vinaigrette  Carottes râpées BIO , Vinaigrette  Courgettes râpées , Vinaigrette	 Concombres BIO , Sauce fromage blanc ciboulette  Haricots verts BIO à l'échalote , Vinaigrette  Salade de riz BIO , maïs et ciboulette , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	 Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail  Tortilla aux oignons	Rôti de porc LABEL ROUGE , Sauce aux épices Marmite du pêcheur au colin MSC	Sauté de boeuf label rouge au jus Nuggets au poisson	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco Boulettes au veau , Sauce curry
 Ratatouille du chef  Cœur de blé BIO	 Riz BIO  Brocolis BIO poêlés	 Coquillettes BIO  Haricots verts BIO à l'ail	 Demi courgette rôtie au four aux herbes  Pommes de terre rôties au thym	 Semoule BIO  Aubergines BIO grillées
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Suisse aromatisé  Fruit BIO de saison  Tarte au citron	Liégeois à la vanille  Fruit BIO de saison  Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe	 Fruit BIO de saison Fromage blanc BIO , Speculoos Mousse au chocolat du chef	 Moelleux aux abricots  Fruit BIO de saison  Compote de pêches	 Fruit BIO de saison  Yaourt BIO aux fruits  Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Végétarien Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé à la semoule BIO Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Œuf dur mayonnaise Salade de lentilles , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Rosette lyonnaise et cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette
<p>Jambon blanc LABEL ROUGE</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce citron</p>	<p>Lasagnes Bolognaise du chef</p> <p>Lasagnes au saumon MSC du chef</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cordon bleu végétarien Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella 	<p>Filet de hoki MSC , Sauce provençale</p> <p>Escalope de dinde LABEL ROUGE , Jus lié thym et citron</p>
<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts BIO Frites 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes BIO braisées Boullgour BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Riz BIO
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Pot de glace Yaourt BIO aux fruits 	<p>Quatre quart du Chef aux framboises</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruit BIO de saison Crème dessert praliné

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Végétarien	Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
	<ul style="list-style-type: none"> Melon Concombres BIO , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Pastèque Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO , Vinaigrette Salade de haricots verts Bio , Vinaigrette aux échalotes Wrap au thon et crudités 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne , Cornichons Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette Carottes BIO râpées à la vinaigrette
	<ul style="list-style-type: none"> Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Bolognaise végétale 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC à la provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Beignets au poisson , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à l'ail Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois BIO au jus 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Semoule BIO
	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace au chocolat Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Ile flottante du chef Smoothie banane, framboise, lait de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Crème dessert au chocolat Yaourt BIO aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe à la confiture de fraise du chef Fruit BIO de saison Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Compote de pomme et pêche Fromage blanc BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Végétarien Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au surimi MSC Concombres BIO , Vinaigrette Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Melon Gaspacho Andalou Taboulé à la semoule BIO	Assiette de crudités	Tomates BIO au basilic , Vinaigrette Haricots verts BIO à l'échalote Cake aux olives	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Concombres BIO Salade verte , Vinaigrette
Escalope de porc LABEL ROUGE , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce citron	Rôti de veau , Jus à l'oriental Colin MSC meunière	Tarte fine aux oignons et mozzarella Tarte fine du Chef à la tomate et au bacon	Tajine boulettes végétales Omelette fromagère	Calamars à la romaine , Sauce provençale Boudin noir aux pommes
Tomates à la provençale Pommes de terre grenailles	Farfalle BIO Piperade	Salade verte	Boulgour tomate Légumes tajine	Courgettes BIO braisées Riz BIO
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit BIO de saison Liégeois au chocolat Cocktail de fruits	Crème dessert praliné Fruit BIO de saison Yaourt BIO aux fruits	Fruit BIO de saison Fromage blanc à la cassonade Pot de glace	Far breton aux pommes Fruit BIO de saison Yaourt aromatisé	Salade de fruits du chef Fruit BIO de saison Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	Végétarien			
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette Samoussas aux légumes Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres BIO , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Tapenade et son toast Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette Tomates BIO , Vinaigrette Caviar d'aubergines
<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde , Sauce crème Gratiné de la mer au colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc Rôti de porc , Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise au boeuf Sauce pesto au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois BIO au jus Coquillettes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre persillées Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour BIO Beignet d'aubergines du Chef 	<ul style="list-style-type: none"> Pennes BIO Brocolis BIO poêlés 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de courgettes BIO Semoule BIO
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante et crème anglaise Fruit BIO de saison Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt BIO aux fruits Fruit BIO de saison Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none"> Abricots rôtis au miel Fruit BIO de saison Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Clafoutis aux bigarreaux Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Smoothie bananes et fruits rouges Fruit BIO de saison Bâtonnet de glace au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Végétarien	Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Concombres BIO , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule BIO Laitue aux noix , Vinaigrette Carottes BIO râpées à la vinaigrette , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités 	<ul style="list-style-type: none"> Salade grecque à la feta AOP Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Œuf dur , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Tomates BIO , Vinaigrette Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette
	<ul style="list-style-type: none"> Tortellini ricotta épinards Sauce arrabiata aux pois chiches 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de boeuf label rouge au jus Filet de colin MSC , Sauce aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poulet , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon braisé Omelette fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> Moussaka de thon aux légumes Moussaka de Bœuf
	<ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO Carottes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Courgettes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts BIO à l'ail Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Petits pois BIO au jus Écrasé de pommes de terre du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette
	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
	<ul style="list-style-type: none"> Donut Fruit BIO de saison Pêche rôtie et spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises et son crumble Liégeois au chocolat Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Fromage blanc et muesli au miel Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot Fruit BIO de saison Yaourt BIO aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises Fruit BIO de saison Compote de pommes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Repas de Vacances Jeudi 2 Juillet	Repas de Vacances Vendredi 3 Juillet
<ul style="list-style-type: none"> Houmous Pastèque Haricots verts BIO à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Guacamole et ses toasts Salade de maïs et radis , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités 		
<p>Sauté de porc au caramel Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pizza aux trois fromages Pizza Provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette nature Saucisse de Toulouse 		
<ul style="list-style-type: none"> Brocolis BIO poêlés Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Potatoes au paprika 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO Fondue d'épinards BIO à la crème 		
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	Produit laitier	Produit laitier
<ul style="list-style-type: none"> Smoothie bananes et fruits rouges Yaourt BIO aux fruits Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace au chocolat Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc aux fruits Fruit BIO de saison Palet breton à la fraise et sa crème pâtissière 		

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

