

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

	Végétarien		Epiphanie	
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves BIO , Vinaigrette Endives aux noix , Vinaigrette Friand au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave BIO rémoulade Salade verte , Vinaigrette Velouté de potiron BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Salade de lentilles aux échalotes Butternut et céleri sauce façon coleslaw 	<ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Salade de riz BIO , maïs et ciboulette , Vinaigrette Macédoine mayonnaise
<ul style="list-style-type: none"> Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Saumonette MSC rôtie , Sauce mexicaine 	<ul style="list-style-type: none"> Côte de porc BBC grillée , sauce Dijonnaise Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches Filet de merlu MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière Steak haché , Sauce barbecue
<ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO braisées Penne HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO pilaf Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Boulghour BIO Butternut rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en gratin Sémoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Fondu de poireaux 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"> Fruits BIO de saison Poire au caramel Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Pomme au four à la cannelle Rocher coco du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Galette des rois à la frangipane Fruits BIO de saison Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille Yaourt aux fruits

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 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Végétarien	Vendredi 16 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives Locales aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons 	<ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes BIO sauce cocktail Fenouil râpé à l'orange Crêpe au fromage
<ul style="list-style-type: none"> Fricassée de poulet BBC aux champignons Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise Aile de raie aux câpres 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de merlu MSC , sauce Dijonnaise Rôti de porc BBC , Jus lié viande 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de hoki MSC cumin et citron Gnocchis sauce fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices
<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO Céleri braisé 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO Haricots beurre persillés 	<ul style="list-style-type: none"> Tombée de chou vert Patates douces BIO rôties au thym 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchis ail et fines herbes Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Panais rôtis au miel 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"> Fromage blanc au spéculoos Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Île flottante et crème anglaise Yaourt aromatisé BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Compote de pommes et banane du chef Donut 	<ul style="list-style-type: none"> Grimolle aux pommes Fruits BIO de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
<p>Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental</p> <p>● Houmous du chef et ses croutons</p> <p>● Betteraves BIO , Vinaigrette</p>	<p>● Effiloché d'endives , Vinaigrette</p> <p>● Velouté de butternut</p> <p>● Wrap au jambon et oignons rouges</p>	<p>● Mélange de crudité</p>	<p>● Rosette lyonnaise et cornichons</p> <p>● Butternut BIO râpée au fromage blanc</p> <p>● Salade de thon au maïs</p>	<p>● Potage Parmentier</p> <p>● Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette</p> <p>● Carottes BIO râpées , Vinaigrette</p>
<p>● Omelette BIO à la ciboulette</p> <p>Filet de colin MSC à la bordelaise</p>	<p>Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex</p> <p>Filet de hoki MSC , Sauce suprême</p>	<p>Andouillette , sauce a la moutarde à l'ancienne</p> <p>Fricassée de merlu MSC aux champignons</p>	<p>Sauté de bœuf BBC au curry</p> <p>Filet de lieu MSC , Sauce citron</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Carbonnade de porc</p>
<p>● Riz BIO pilaf</p> <p>● Brocolis BIO poêlés</p>	<p>Pennes BIO</p> <p>Salsifis à l'étuvé</p>	<p>● Rata de légumes Hivernale du chef</p> <p>● Pommes de terre au four</p>	<p>● Carottes BIO braisées</p> <p>● Sémoule BIO</p>	<p>● Fondue d'épinards BIO à la crème</p> <p>● Pommes de terre rissolées</p>
<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>
<p>● Crème dessert à la vanille</p> <p>● Fruits BIO de saison</p> <p>● Tarte au citron</p>	<p>● Fruits BIO de saison</p> <p>● Compote de pommes VER du chef</p> <p>● Sémoule au lait et chocolat blanc</p>	<p>● Fromage blanc BIO à la cassonade</p> <p>● Fruits BIO de saison</p> <p>● Mousseline à la vanille</p>	<p>● Cake aux poires</p> <p>● Fruits BIO de saison</p> <p>● Salade de fruits du chef</p>	<p>● Fruits BIO de saison</p> <p>● Banane à la crème anglaise</p> <p>● Crème dessert au caramel</p>

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 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

	Végétarien		Nouvel An Chinois	
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Pamplemousse Mortadelle 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles du Puy Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité 	<ul style="list-style-type: none"> Nems aux légumes Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Bio , Vinaigrette Taboulé d'Hiver, semoule BIO Œuf mimosa
<ul style="list-style-type: none"> Dos de lieu MSC , sauce à l'aneth Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Saumonette MSC rôtie Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon braisé LABEL ROUGE , Sauce au citron Pêche du moment MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , Sauce dieppoise
<ul style="list-style-type: none"> Semoule BIO Navets braisés glacés 	<ul style="list-style-type: none"> Choux-fleurs BIO Tortis BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Quinoa BIO au beurre Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Brocolis , Champignons en persillade 	<ul style="list-style-type: none"> Épinards BIO Pommes de terre persillées
<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"> Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel Compote de pommes et bananes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruits BIO de saison Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Crème aux œufs du chef Fruits BIO de saison Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc Fruits BIO de saison Fromage blanc à la marmelade de litchi 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Suisse fruité 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 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Végétarien & Chandeleur	Vendredi 6 Février
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Carottes BIO râpées , Vinaigrette Salade de riz au surimi 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves BIO mimosa Salade de mâche , Vinaigrette Tapenade de petits pois à la ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave BIO rémoulade Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Velouté de potiron BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw BIO Friand au fromage Salade de pois chiches , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf façon bourguignon Omelette nature 	<ul style="list-style-type: none"> Endives au jambon Filet de merlu MSC , Sauce estragon 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes végétales BIO, tomates et mozzarella Marmite au poisson et crevettes 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc BBC , Sauce charcutière
<ul style="list-style-type: none"> Brocolis BIO poêlés Pennes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO braisées Semoule BIO , Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre sautées Endives BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Petits pois BIO au jus 	<ul style="list-style-type: none"> Purée de patates douces Fondue de poireaux 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"> Fruits BIO de saison Salade de fruits du chef Yaourt aromatisé BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert au caramel Fruits BIO de saison Compote de pommes et vanille du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Tarte Normande Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe du chef Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Coupe banane caramel Fruits BIO de saison Fromage blanc à la confiture de fraises

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 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Végétarien	Vendredi 13 Février
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Salade de mâche , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC Saucisson à l'ail , Cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Carottes BIO râpée au maïs , Vinaigrette Tartine et mousse de pois cassés 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche Pizza aux quatre fromages
<ul style="list-style-type: none"> Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Pot au feu Quenelles de brochet gratinées 	<ul style="list-style-type: none"> Œufs brouillés aux champignons Filet de merlu MSC au pesto 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti Paupiette au veau , Jus de viande lié aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> Lentilles vertes au jus Carottes BIO façon Vichy 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur BIO rôti Blé BIO nature 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Purée de patates douces 	<ul style="list-style-type: none"> Épinards BIO Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes 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"> Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Riz au lait Fruits BIO de saison Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Fromage blanc BIO à la cassonade Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé

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 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
<ul style="list-style-type: none"> Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO râpées à la vinaigrette Velouté Dubarry <p>Pâté de campagne , Cornichons</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Céleri rave BIO râpé , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf mimosa Betteraves BIO , Vinaigrette Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Saumonette MSC rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet label rouge , Jus de viande lié aux herbes Filet de merlu MSC , Sauce au basilic 	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde BBC , Sauce miel moutarde Pêche du moment MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de hoki MSC , Sauce citron Cordon Bleu de dinde
<ul style="list-style-type: none"> Purée de pois cassés Embeurrée de choux frisés 	<ul style="list-style-type: none"> Pennes BIO Haricots verts BIO à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre vapeur Carottes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Fondue de poireaux BIO Riz BIO pilaf
<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"> Fruits BIO de saison Coupe banane et crème au lait de coco Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits BIO de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Yaourt aux fruits Flan pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Salade de fruits du chef Fruits BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Cookie à la noisette Compote de pommes BIO

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.