

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Végétarien			
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
 Endives Locales aux pommes , Vinaigrette Carottes BIO râpées à la vinaigrette Œuf dur mayonnaise 	Friand au fromage Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette Betterave Bio , Vinaigrette	 Salade verte , Vinaigrette Rillettes de sardines aux herbes fraîches Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette 	 Potage de légumes Salade de pois chiches , Vinaigrette Butternut et céleri sauce façon coleslaw 	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Saucisson à l'ail , Cornichons Céleri rave BIO râpé , Vinaigrette
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Omelette à la ciboulette Filet de cabillaud MSC , Sauce au curry	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Sauté de porc BBC à la moutarde Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Émincé de poulet , Sauce à la crème
Macaronis HVE Petits pois BIO au jus	Riz BIO créole Butternut rôtie	Semoule HVE Haricots verts BIO à l'ail	Carottes BIO braisées Pommes de terre vapeur	Brocolis BIO poêlés Boulgour BIO , Sauce tomate
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Compote de pommes BIO Fruits BIO de saison Crème dessert à la vanille du chef	Fruits BIO de saison Donut Yaourt aromatisé	Fruits BIO de saison Crème dessert à la vanille Coupe banane chocolat	Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits BIO de saison Salade de fruits du chef	Fruits BIO de saisonLiégeois au chocolatYaourt aux fruits

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



Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE Menu du Mardi 11 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Férié			
Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
	Carottes BIO râpées à la vinaigrette Champignons aux herbes , Vinaigrette Petits pois à la feta AOP	Velouté de potiron BIO Minis pizzas Radis noir râpé sauce rémoulade	Salade laitue, poulet, Emmental et croûtons , Sauce caesar (parmesan AOP) Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Taboulé de boulgour d'Hiver
	Rôti de dinde LABEL ROUGE , Jus lié viande Saumonette MSC rôtie , Sauce aux herbes fraiches et ail	Emincé de pois et blé , Sauce cajun Filet de merlu MSC , Sauce cajun	Filet de colin MSC , Sauce au citron © Jambalaya aux saucisses
	Tortis BIO Salsifis gratinés	Choux-fleurs BIO Écrasé de pommes de terre du chef	Fondue d'épinards BIO à la crèmeRiz BIO pilaf
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages © Laitage
	Fruits BIO de saison Compote de pommes et bananes Gaufre au sucre glace	© Cake à la vanille © Fruits BIO de saison Liégeois au chocolat	Fruits BIO de saison Crème dessert à la vanille Salade de fruits du chef

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





Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Végétarien				
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Chou blanc BIO aux pommes , Vinaigrette Butternut râpée au fromage blanc Salade de coquillettes HVE aux olives vertes	Wrap de thon aux carottes râpées Rosette lyonnaise et cornichons Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	 Effiloché d'endives , Vinaigrette Houmous du chef et ses croutons Fenouil râpé à l'orange 	Carottes BIO râpées à la vinaigrette Salade de haricots rouges au maïs Cuf dur mayonnaise	Potage de légumes Haricots verts BIO à l'échalote , Vinaigrette Salade de riz BIO, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche © Omelette aux fines herbes	Rôti de porc BBC , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Rougail de poulet Marmite du pêcheur au colin MSC	Pot au feu Filet de hoki MSC , Sauce crevettes	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Petits pois BIO au jus Riz BIO créole	Rata de légumesHivernale du chefCœur de blé BIO	Semoule HVE Choux-fleurs BIO	Poêlée de légumes Pommes de terre persillées	Coquillettes HVE Endives braisées
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages © Laitage	Assortiments de fromages © Laitage	Assortiments de fromages © Laitage
Fruits BIO de saison Coupe à la banane et au chocolat Ile flottante du chef	Crème dessert au chocolat Fruits BIO de saison Compote de poires	Yaourt BIO à la vanilleFruits BIO de saisonSalade de fruits du chef	Tarte fine aux pommes Fruits BIO de saison Fromage blanc à la cassonade	Fruits BIO de saisonYaourt aux fruitsCrème dessert au caramel

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



Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

	Végétarien			
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Crêpe au fromage Pamplemousse	Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette	© Chou blanc BIO râpé façon rémoulade © Radis noir râpé , Vinaigrette aux échalotes Saucisson à l'ail , Cornichons	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Betteraves BIO , Vinaigrette	Salade de riz BIO, maïs et thon , Vinaigrette Carottes BIO râpées , Vinaigrette Salade de pois chiches feta AOP coriandre
Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	Egréné de pois BIO façon carbonara Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental	Fajitas au bœuf Fajitas au thon	Jambon LOCAL Tranché Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande Merguez
Pommes de terre sautées Potimarron rôti	Penne HVE Fondue d'épinards BIO à la crème	Salade verte , Vinaigrette	Purée de pommes de terreNavets braisés glacés	Brocolis BIO poêlésSemoule BIO
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille Poire au chocolat	 Yaourt aromatisé Fruits BIO de saison Compote de pommes et banane du chef 	 Fruits BIO de saison Pain perdu caramélisé du Chef Fromage blanc à la confiture de fraises 	 Gâteau façon brownie Fruits BIO de saison Compote de pommes BIO 	 Salade de fruits du chef Fruits BIO de saison Crème dessert au chocolat

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



Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

			Végétarien	
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
Betteraves BIO , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	 Velouté de légumes verts Coleslaw purple Salade de lentilles BIO , Vinaigrette 	Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette Mousse de foie , Cornichons Butternut râpée au fromage blanc	Céleri rave BIO rémoulade Bouillon de légumes aux vermicelles Cuf dur mayonnaise	Carottes BIO râpées à la vinaigrette Salade mexicaine, Vinaigrette Salade de haricots verts Bio, Vinaigrette
Tartiflette (Reblochon AOP) Filet de Hoki MSC , Sauce aux agrumes	Bœuf BBC façon bourguignon Omelette	Quiche au poulet Filet de colin MSC , Sauce estragon	Bolognaise de pois BIO Dos de lieu MSC , Sauce tomate	Calamars à la romaine Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Pommes de terre vapeur Haricots verts BIO	Riz BIO pilaf Petits pois BIO au jus	Carottes BIO braisées Boulgour BIO	Torsade de blé et pois chiches HVE Panais en persillade	Purée de potironPommes de terre au four
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages © Laitage	Assortiments de fromages © Laitage	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel Yaourt aromatisé LOCAL	Fruits BIO de saison Compote de fruits Donut	Fruits BIO de saison Smoothie orange, carotte, pomme Yaourt BIO à la vanille	Cake aux poires Fruits BIO de saison Compote de fruits	Fruits BIO de saison Mousse au chocolat Fromage blanc BIO à la confiture

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





Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

			Végétarien	
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Potage de légumes Friand au fromage Salade verte , Vinaigrette	© Céleri rave BIO rémoulade © Pomelos rose © Betteraves BIO au maïs , Vinaigrette	Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette Carottes BIO râpées à la vinaigrette Chou rouge BIO aux pommes , Vinaigrette	 Haricots verts BIO à l'échalote , Vinaigrette Chiffonnade de salade verte BIO fromagère Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette 	Pâté de campagne , Cornichons Potage aux poireaux et pommes de terre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Saucisse de Toulouse Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes , Sauce tex mex Filet de colin MSC , Sauce nantua	Endives aux jambons Filet de cabillaud MSC , sauce vierge	Couscous végétarien aux légumes d'hiver Filet de hoki MSC, Sauce curry	Filet de merlu MSC , Sauce tartare Escalope de dinde , Sauce cajun
Lentilles vertes au jusRata de légumesHivernale du chef	Frites © Choux-fleurs BIO	Endives BIO braisées , Riz BIO	Brocolis BIO poêlés Semoule BIO	Pennes BIO Épinards BIO
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruits BIO de saison Compote de pommes BIO Liégeois à la vanille	Pot de glace Fruits BIO de saison Yaourt aux fruits	Fromage blanc nature , Coulis de framboise Fruits BIO de saison Crème dessert praliné	 Cake marbré au chocolat du chef Fruits BIO de saison Suisse aromatisé 	Salade de fruits du chef Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé

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





Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien			Noël	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe aux champignons Céleri rave BIO râpé , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de lentilles , Vinaigrette Carottes BIO râpées à la vinaigrette	 Haricots rouges au maïs Pâté de campagne , Cornichons Chou blanc BIO râpé façon rémoulade 	Velouté de potiron et marrons Rillettes de thon au fromage blanc Pâté en croûte	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette Potage de légumes Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Nuggets végétariens , Sauce barbecue Saumonette MSC rôtie	Sauté de bœuf BBC à la moutarde Brandade au colin MSC et pommes de terre BIO	Risotto de chorizo, parmesan AOP Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP	Aiguillettes de poulet sauce suprême Filet de saumon rôti , Sauce pesto au parmesan AOP	Filet de lieu MSC , sauce à l'aneth Merguez , Sauce aux épices
Brocolis BIO gratinés Boulgour BIO	Pommes de terrepersilléesPotimarron rôti	Riz BIO pilaf © Céleri braisé	Purée de carottes BIOPomme duchesse	Haricots verts BIO à l'ail Semoule BIO
Assortiments de fromages © Laitage	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Semoule au lait Fruits BIO de saison Yaourt à la vanille	 Fruits BIO de saison Flan au caramel Banane à la crème anglaise 	Fruits BIO de saison Yaourt aux fruits Mousse au chocolat du chef	Bûche de Noël chocolat Bûchette glacée framboise, fruit exotique ⓒ Clémentine	 Fruits BIO de saison Crème dessert au caramel Compote de pommes

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