

# Menus MAI JUIN 2024

## Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

### Collège/Lycée/Adultes

	ESPAGNE		ALLEMAGNE	ITALIE & Repas végétarien
lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
ROSETTE ET CORNICHONS	ENSALADILLA RUSA	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE POMME DE TERRE AUX FRANCFORT	TOMATE MOZZARELLA
CAROTTES RÂPÉES	GASPACHO ANDALOU	SALADE DE LENTILLES	CHOUX ROUGE CUIT	MORTADELLE
POULET TEX MEX	PAËLLA	MENU "ANTI-GASPILLAGE"	SAUCISSE AU FOUR	PENNES SAUCE NAPOLITAINE
FILET DE COLIN	TORTILLA CON PATATAS	CALAMARS À LA ROMAINE	ROTI DE PORC BAVAROIS	COLIN A LA SICILIENNE
POÉLÉE DE LÉGUMES	RIZ DE LA PAËLLA	HARICOTS BLANCS	KARTOFFELPUFFE (galette de pommes de terre)	PENNES
COEUR DE BLE	SALADE VERTE	CAROTTES VICHY	PETITS POIS BRAISES	COURGETTES ROMAINE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE			
FRUITS DE SAISON	CRÈME CATALAN	COMPOTE DE POMMES	APFELSTRUDEL (feuilleté aux pommes)	PANA COTTA
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT
GAUFRE AU SUCRE GLACE	SALADE DE FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

### Collège/Lycée/Adultes

	Repas végétarien 	Férié		
lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE VINAIGRETTE		RADIS BLANC RAPE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	MINI PIZZA		SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE
PILON DE POULET FACON TEXANE	MAC AND CHEESE (gratin de pâtes au fromage)		SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 
DOS DE COLIN MSC FACON BLANQUETTE	RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE		FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATES
CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	PETITS POIS AU JUS		COURGETTES BRAISEES	FRITES
RIZ SAFRANE	MACARONIS (uniquement pour le second plat)		SEMOULE	HARICOTS VERTS A L'AIL
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF		ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE	FRUITS DE SAISON
CREME VANILLE	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DU CHEF		SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024  
 Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

Collège/Lycée/Adultes

		Férié	Férié	Fermé
lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
CONCOMBRE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE			
PATÉ DE CAMPAGNE	CHIFFONNADE DE SALADE			
BOLOGNAISE	CORDON BLEU			
CARBONARA DE SAUMON MSC 	FILET DE COLIN À L'ANETH			
TORTIS	TOMATE ROTIE			
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE			
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE			
YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON			
FRUITS DE SAISON	FLAN CAMEL			
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE POMME			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

### Collège/Lycée/Adultes

lundi 13 mai	GRECE	mercredi 15 mai	Repas végétarien 	vendredi 17 mai
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	TZATSIKI	CHIFFONADE DE SALADE AUX CROUTONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
SALADE DE PÂTES AU THON	TOMATE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	RADIS ROSE
SAUTE DE POULET AU CURRY	VIANDE KEBAB	CHIPOLATA AUX HERBES	PASTA PARTY Bolognaise de lentilles corail au Parmesan AOP 	FILET DE COLIN SAUCE CREME
FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	FRICASSEE DE MERLU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ	PASTA PARTY sauce au fromage (chèvre, bleu, mozzarella)	ESCALOPE VIENNOISE
BROCOLIS AUX OIGNONS	FRITES	BOULGOUR	TORTIS	EPINARDS A L'AIL
SEMOULE	COURGETTES BRAISEES	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ PILAF
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE			
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	GATEAU DE SEMOULE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	DONUTS	COMPOTE DE POMME	SUISSE FRUITE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

### Collège/Lycée/Adultes

Lundi de Pentecôte - Férié	Repas végétarien 	DÉPART EN VACANCES		
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	MELON	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL
	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	TOMATES MOZZA	PASTÈQUE
	CHAKCHOUKA A L'OEUF	HOT-DOG	SAUTE DE BOEUF AU CURRY	CHEESEBURGER
	FALAFELS SAUCE TOMATE	HOT-DOG FISH	MARMITE DU PÊCHEUR (COLIN MSC) 	NUGGETS DE POISSON
	RIZ CREOLE	POTATOES	BROCOLIS GRATINES	FRITES
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE	SEMOULE AU BEURRE	AUBERGINES RÔTIÉS
	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
	CREME VANILLE	FRUITS DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE DU CHEF	GLACE
	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	PANNACOTTA ET COULIS CAMEL BEURRE SALE	COMPOTE DE PECHE	MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

Collège/Lycée/Adultes

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
SALADE DE RIZ	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON	ROSETTE ET CORNICHONS
SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE BLÉ ET MAIS	SALADE VERTE AU MAIS	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
PILON DE POULET TEXANE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	JAMBON BRAISE	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE
FILET DE MERLU	PARMENTIER DE COLIN	POISSON MSC MEUNIERE	BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	ESCALOPE DE DINDE JUS LIÉ AU THYM ET CITRON
SEMOULE AU BEURRE	SALADE VERTE	MACARONIS	COURGETTES AUX OIGNONS	RATATOUILLE
PETITS POIS AUX OIGNONS	-	HARICOTS VERTS AUX POIVRONS	BOULGOUR TOMATÉ	RIZ PILAF
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE			
FRUITS DE SAISON	POT GLACÉ	FRUITS DE SAISON	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE	FRUITS DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
ABRICOT AU SIROP	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE PECHE	CREME DESSERT PRALINE

Repas végétarien



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

### Collège/Lycée/Adultes

Repas végétarien 				
lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
CONCOMBRES CIBOULETTE	TABOULÉ	SALADE DE BLE AU MAIS	TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
MELON	PASTEQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF
PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	QUICHE AU POULET	OEUF DUR GRATINE A LA SAUCE TOMATE	COUSCOUS DE LA MER
CURRY DE POIS CHICHES	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE ESTRAGON 	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	MERGUEZ
-	HARICOTS BEURRE A L'AIL	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LÉGUMES COUSCOUS
COQUILLETES	RIZ PILAF	BOULGOUR	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
BÂTONNET DE GLACE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUITS DE SAISON	ABRICOTS RÔTIS AU MIEL
COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

### Collège/Lycée/Adultes

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON	SAUCISSON A L'AIL	<b>Repas végétarien</b> 	TOAST AU CHEVRE
CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES AU PESTO	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL	PILONS DE POULET ROTI MARINE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	Courgette à la provençale et crumble aux amandes, parmesan AOP 	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
POISSON MEUNIERE	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	BOULETTES DE SOJA AU BASILIC	SAUTE DE DINDE COLOMBO AUX PECHES
TOMATE PROVENCALE	FRITES	SALADE VERTE	SEMOULE	CAROTTES FACON VICHY
LENTILLES	PIPERADE	-	BROCOLIS	RIZ PILAF
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUITS DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	POT GLACE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024  
Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

Collège/Lycée/Adultes

	Repas végétarien 				
	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
BATAVIA VINAIGRETTE		PASTEQUE	SALADE MEXICAINE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
OEUF DUR MAYONNAISE		LENTILLES EN SALADE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME		FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	ROTI DE PORC JUS AU THYM	LASAGNE DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE		FALAFELS SAUCE BLANCHE A L'AIL	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	OEUF BROUILLÉ A LA BASQUE	CHIPOLATAS
PETITS POIS AU JUS		POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BOULGOUR	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES
COEUR DE BLE		TOMATE ROTIE	TIAN DE LEGUMES	PENNE	SEMOULE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUITS DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON	CAKE AU CITRON DU CHEF	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
ILE FLOTANTE		FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	FRUITS DE SAISON	BATONNET DE GLACE
FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE		GAUFRE	ABRICOTS ROTIS AU MIEL	COMPOTE DE POMME DU CHEF	FRUITS DE SAISON



Menus MAI JUIN 2024  
Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

Collège/Lycée/Adultes

Repas végétarien	ASIE			
lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
PASTEQUE	NEMS AUX LÉGUMES	RILLETTE ET CORNICHONS	TABOULÉ	TOMATES VINAIGRETTE
CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	CHIFFONADE DE SALADE AUX NOIX	RADIS ET BEURRE	OEUF DUR	FEUILLETE HOT-DOG
SAUCE FROMAGE BLANC, AIL ET CURRY	EMINCE DE BOEUF SAUCE A LA THAILANDAISE	CROQUE A LA DINDE	JAMBON BLANC	RISOTTO DE COLIN ET CREVETTE
BOLOGNAISE DE LENTILLES	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE HOKI SAUCE PROVENCEALE	PARMENTIER DE COLIN	RISOTTO AU POULET
TORTIS	WOK DE LEGUMES	HARICOTS VERTS A L'AIL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF
CAROTTES BRAISÉES	BOULGOUR	FLAGEOLET	PETITS POIS AUX OIGNONS	
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
LIEGOIS CHOCOLAT	LITCHIS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	GATEAU FAÇON BROWNIE	MELON
FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	GLACE	CREME DESSERT CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Saint Thomas de Villeneuve - Chaville

### Collège/Lycée/Adultes

	Repas végétarien 		Repas de vacances	
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
MELON	PASTÈQUE	TOMATES VINAIGRETTE	WRAP AU THON, SALADE ET CAROTTES	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ, THON ET OLIVES	CONCOMBRE A LA BULGARE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	
CHEESEBURGER	PIZZA AU FROMAGE	SAUCISSE AU TOULOUSE	RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE	
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	LASAGNE D'AUBERGINE	OEUF DUR GRATINÉ À LA SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE	
FRITES	SALADE VERTE	COQUILLETES	RATAOUILLE	
COURGETTES BRAISÉES		FONDUE D'EPINARDS	SEMOULE	
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	
FRUITS DE SAISON	BATONNET DE GLACE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	ROSE DES SABLES DU CHEF	
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

