

Menus JANVIER FEVRIER 2024
 Institut Saint-Thomas de Villeneuve
 Chaville
 Self collège, lycée & élémentaire

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

	Repas végétarien 		Epiphanie	
lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE POTIRON	SALADE NIÇOISE
ENDIVES AUX POMMES	CHIFFONNADE DE LAITUE	POTAGE DE POIREAUX	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE ECHALOTES	POTAGE DE LÉGUMES
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	COLESLAW	MACEDOINE
CARBONARA	CHILI VÉGÉTARIEN	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	EMINCE DE DINDE AUX POIS CHICHES FACON ARRABIATA	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	FILET DE POISSON MSC DU JOUR 	FILET DE HOK MSC I A L'ANETH 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES 
MACARONIS	RIZ CREOLE	FRITES	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	HARICOTS VERTS A L'AIL	SEMOULE	ECRASE DE POMMES DE TERRE
2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
CREME DESSERT VANILLE	TARTE CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUF DU CHEF		COOKIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2024
 Institut Saint-Thomas de Villeneuve
 Chaville
 Self collège, lycée & élémentaire

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

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	TABOULÉ D'HIVER
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	ENDIVES AUX POMMES	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	RILLETTES DE LENTILLES AUX NOIX ET SON TOAST	VELOUTÉ DE LÉGUMES
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET PAYSANNE	ROTI DE PORC AU JUS	BOLOGNAISE	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES 
COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE 	FILET DE HOKI MSC BEURRE NANTAIS 	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	FILET DE SAUMON MSC À L'OSEILLE 	SAUCISSON EN CROÛTE SAUCE AUX OIGNONS ROUGES
PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORTIS	RIZ PILAF	CAROTTES FACON VICHY
SALSIFIS À L'ÉTUVÉ	COEUR DE BLÉ	TOMBEE DE CHOU VERT	BUTTERNUT RÔTI	POMMES DE TERRE VAPEUR
2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MARBRÉ BETTERAVE CAROTTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	DONUTS	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
BEIGNET	YAOURT AUX FRUITS	ILE FLOTTANTE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Repas végétarien 



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2024
 Institut Saint-Thomas de Villeneuve
 Chaville
 Self collège, lycée & élémentaire

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

Repas végétarien 				
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAPÉ	SAUCISSON SEC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
HOUMOUS ET SES CROUTONS	WRAPS AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POIREAUX	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP 	POT AU FEU	JAMBON BRAISE	BURGER DE POULET CROUSTILLANT	CALAMARS A LA ROMAINE
FILET DE MERLU MSC SAUCE FORESTIÈRE 	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	MARMITE DU PÊCHEUR	FISH BURGER	PAUPIETTE DE VEAU
-	LEGUMES DU POT	RATATOUILLE HIVERNALE DU CHEF	FRITES	EPINARDS A LA CREME
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE	MACARONI	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	GATEAU YAOURT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUFS	TARTE FINE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2024
 Institut Saint-Thomas de Villeneuve
 Chaville
 Self collège, lycée & élémentaire

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



	Repas végétarien 			Chandeleur
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	POTAGE PARMENTIER	CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY	CRÈME DUBARRY	SALADE VERTE
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE BLE ET MAIS	SALADE DE LENTILLES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	TORTIS BROCOLIS SAUCE FROMAGÈRE	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	TARTIFLETTE
FILET DE DE COLIN MSC SAUCE BLANCHE 	FILET DE COLIN MSC À L'ANETH 	SAUMONETTE ROTIE SAUCE TOMATE	PARMENTIER DE POISSON	FILET DE POISSON MSC 
SEMOULE SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS	RIZ CREOLE	SALADE VERTE	BROCOLIS AUX OIGNONS
NAVETS GLACÉS	TORTIS	POTIMARRON ROTI		POMME DE TERRE VAPEUR
2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	CREME AUX OEUFS DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREPE AU SUCRE DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	-

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus JANVIER FEVRIER 2024
 Institut Saint-Thomas de Villeneuve
 Chaville
 Self collège, lycée & élémentaire

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

			Repas végétarien 	
lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
VELOUTE DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	CELERI AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	COLESLAW	CERVELAS VINAIGRETTE	VELOUTÉ DU CHEF	FEUILLETE AU FROMAGE
TABOULE D'HIVER	POIREAUX VINAIGRETTE	1/2 POMELO	RILLETES DE POISSON	SALADE DE POIS CHICHES
CUISSE DE POULET	BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	LASAGNES CHEVRE EPINARDS	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
GRATIN DE COLIN MSC 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 	LASAGNES SAUMON EPINARDS	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
COQUILLETTE	CAROTTES AUX OIGNONS	ENDIVE BRAISÉ	-	PURÉE DE POMMES DE TERRE
EMBEURRÉ DE CHOU FRISÉ	RIZ PILAF	BOULGOUR	PETITS POIS AUX OIGNONS	CHOUX DE BRUXELLES A L'AIL
2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX	2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AU FRUITS DU CHEF	BANANE AU CAMEL
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	TARTE FINE AUX POMMES	MERINGUE A LA CRÈME PATISSIERE	COMPOTE DE POMME	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.