

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Épiphanie	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Pomme de terre échalote	Salade des incas 	Velouté de potiron		Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Pomme de terre sauce tartare</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Poulet rôti 	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		Colin d'Alaska sauce agrumes 
	***	Haricots verts à la tomate	Petits pois au jus	***		Purée de carottes
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint Môret 	Yaourt nature sucré 	Fraidou		Petit moulé ail et fines herbes
 DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine	Pomme	Galette des rois		Banane 

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes 	Céleri rémoulade 	Salade western	Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé (semoule BIO)	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Pizza au fromage	RIZ BIO à la cantonnaise 	Colin d'Alaska pané 	
	Tortis	Lentilles au jus	Salade verte	***	Chou-fleur et romanesco	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Coulommiers	Edam	Fondue président	
 DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane 	Purée pomme mangue	Poire	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas : riz,
carotte, maïs

Salade western: maïs,
haricot rouge, poivron,
persil



MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Betterave BIO à l'orange vinaigrette	Pomelos	Chou chinois vinaigrette au citron	Velouté de poireau
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : Parmentier de poisson au potiron</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs et semoule BIO	Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande S/porc : Colin d'Alaska au gingembre et miel</i>	Bouchées de blé panées
	***	Blé	***	Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Pont-l'Evêque	Fraidou	***
DESSERT	Orange	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Moelleux coco	Fromage blanc au coulis de myrtilles

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou fleur vinaigrette	Velouté de potiron	Salade fantaisie (céleri BIO)	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : Omelette</i>	Boulettes au bœuf à l'aigre doux <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Quiche Lorraine <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	Chili sin carne (riz BIO)	Parmentier de poisson
	Carottes BIO braisées	Penne rigate	Salade verte	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	***	Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme	Onctueux vanille	Cookie	Purée pomme cannelle

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive
Salade fantaisie : céleri pomme , raisin
Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI <i>La chandeleur</i>	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Salade verte	Potage crécy 	Salade antillaise (riz BIO)	Betterave vinaigrette  	Macédoine mayonnaise 	 TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska meunière 	Omelette sauce tomate 	Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Goulash de bœuf 	
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Brie	
DESSERT	Pomme	Crêpe de la chandeleur	Banane 	Clémentine	Flan nappé caramel	

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Salade pastourelle	Velouté au butternut	Pomme de terre échalote	Salade verte au maïs	Semoule fantaisie 	 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Curry de lentilles corail et RIZ BIO 	Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i> 	Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio) <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	Beignets de poisson 	
	Petits pois au jus	***	Chou-fleur béchamel	*** <i>S/viande : Coquillettes</i>	Carottes BIO braisées	
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Pont-l'Evêque 	
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Pomme	Purée pomme fraise	Banane 	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Salade verte	Carotte râpée BIO ciboulette	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Potage Saint Germain		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Paupiette de veau sauce chasseur <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Tarte chèvre tomate	Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts braisés	Salade verte	***	Purée de potiron		
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Yaourt nature sucré	Edam	Vache qui rit		
	Pomme	Beignet de Mardi gras	Kiwi	Crème caramel	Banane		

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Velouté à la thaï	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croûtons	Salade de boulgour BIO à la marocaine		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska	Pilons de poulet tex mex <i>S/viande : Colin d'Alaska tex mex</i>	Croq blé fromage épinard	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i>		Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	Riz créole	Pommes rissolées	Penne rigate	***	<i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>	
DESSERT	Yaourt nature sucré	Bûchette mi chèvre	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda		Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
	Madeleine	Banane	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Poire	Purée pomme spéculoos		

P.A. n°5

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette 	Potage Saint Germain	Chou blanc vinaigrette 	Salade fantaisie (céleri BIO)	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille  <i>S/viande : Beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine  <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Pizza au fromage	Parmentier de potiron et lentilles corail 	Colin d'Alaska sauce crème aneth 	
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz créole 	Salade verte	***	Semoule 	
 DESSERT	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré 	Emmental	Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin Salade colorée : chou rouge, oignon, carotte Salade de crudités à l'indienne : carotte, céleri vinaigrette curry, persil
	Pomme	Purée pomme agrumes	Banane 	Moelleux choco malt	Liégeois vanille	

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Taboulé (semoule BIO)	Salade colorée BIO (oignons non bio)	Potage de légumes 	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara  <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané 	Riz BIO à la cantonnaise  <i>S/viande S/porc : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Blé aux haricots rouges à la mexicaine 	Goulash de bœuf  <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	
 PRODUIT LAITIER	*** <i>S/viande S/porc : Macaronis BIO</i>	Carottes BIO braisées	***	***	Purée de pomme de terre	
 DESSERT	***	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda	
	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire	Purée pomme fruits des montagnes	Pomme	Flan nappé caramel	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2

MENUS VILLAUDRIC



Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade antillaise (riz BIO)	Carottes râpées vinaigrette	Pomme de terre échalote	Taboulé égyptien (semoule BIO)	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Raviolis de volaille	Rôti de porc au jus	Faboulettes à la patate douce BIO	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	***	Petits pois au jus	Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
DESSERT	Edam	Coulommiers	Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Sablé amande citron	Poire

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri rémoulade	Salade de perles à l'italienne	Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la mexicaine	Cassoulet	Tarte aux poireaux	Dahl de pois chiches et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron	Colin d'Alaska sauce citron
PRODUIT LAITIER	Semoule	***	Salade verte	***	Carottes crème BIO curcuma	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	
	Pomme	Flan nappé caramel	Purée pomme menthe	Brownie	Banane	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron

Salade antillaise : riz, poivron, ananas

Salade de perles à l'italienne : perles, olive, tomate

Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette 	Salade des incas 	Chou blanc BIO vinaigrette au miel
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf à la patate douce  <i>S/viande : Tortilla</i>	Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Emincé de poulet sauce crème curry  <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce curry</i>	 Croq blé épinards fromage	Marmite de poisson sauce basquaise 
	*** <i>S/viande : Purée de patate douce</i>	Lentilles au jus	Coquillettes 	Haricots beurre braisés	Blé
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondue président	Camembert	Yaourt nature sucré	Saint- Paulin
 DESSERT	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane 	Purée pomme vanille

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte

Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois



Lundi de Pâques

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	Repas de Pâques JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE		Betterave vinaigrette 	Salade de coquillettes BIO au basilic	Céleri aux pommes rémoulade au curry	Salade arlequin 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		 Chili sin carne (riz BIO)	Pizza au fromage	Sauté de dinde aux abricots secs  <i>S/viande : Tajine de légumes</i>	Colin d'Alaska meunière 	
		***	Salade verte	Semoule 	Carottes braisées	
 PRODUIT LAITIER		Edam	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Môret 	
 DESSERT		Pomme	Purée de pomme	Dessert de Pâques	Poire	

P.A. n°1



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

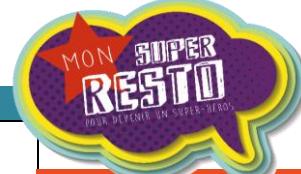
	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre ciboulette	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Radis sauce fromage blanc 	Salade de blé orientale	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc <i>S/viande S/porc : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce aurore 	RIZ BIO au crèmeux de lentilles corail et courgette	Omelette aux champignons 	Coquillettes bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : Beignets de poisson</i>
	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	***	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Coquillettes BIO</i>
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré 	Emmental râpé
 DESSERT	Flan nappé caramel	Banane 	Pomme	Kiwi	Liégeois vanille

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie (céleri BIO) 	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO) 	Tomate vinaigrette 	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Œuf dur vinaigrette</i> 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet sauce tandoori 	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)	Sauté de bœuf marello <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron 
	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées 	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
 PRODUIT LAITIER	Cantal 	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	***	Fondu président
 DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise	Banane 	Riz au lait	Poire

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de blé orientale :
blé, cumin, coriandre
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade de pâtes tricolore :
pâtes, poivrons, olive
Taboulais libanais :
boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Férié
Vacances scolaires							
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Duo de carottes BIO et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO 		Tarte au fromage	Colin d'Alaska meunière		
 PRODUIT LAITIER	Coquillettes 	***	Haricots beurre braisés	Ratatouille			
 DESSERT	Yaourt nature sucré	Gouda	***	Petit moulé ail et fines herbes			
	Banane 	Purée pomme poire	Flan nappé caramel	Moelleux à la vanille			

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES