

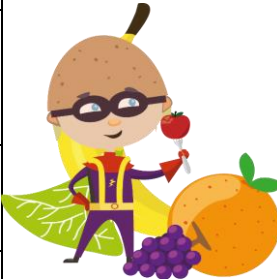







MENUS VILAUDRIC

Semaine n°19 : du 4 au 8 Mai 2026

Victoire 1945

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette 	Chou-fleur à la grecque	Radis à la croque 	Salade de RIZ BIO niçoise	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées 	Parmentier de poisson 	Boulettes de bœuf sauce aigre douce <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce aigre douce</i>	Sauté de porc au curry <i>S/viande S/porc : Omelette</i> 	
	Petits pois au jus	***	Coquillettes 	Carottes BIO braisées	
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré 	Fraidou	Tomme noire	
DESSERT	Madeleine	Pomme	Purée pomme griotte	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	












TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise : riz, tomate, oignon, olive, basilic
Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Salade pastourelle : torti, tomate, poivron

P.A. n°5

Semaine n°20 : du 11 au 15 Mai 2026

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Tomate vinaigrette	Salade pastourelle 		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : Tortilla</i>	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO et abricots secs 	Beignets de poisson 		
	Haricots verts	***	Courgettes béchamel		
PRODUIT LAITIER	Saint Môret 	Pont l'Evêque 	Yaourt aromatisé		
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane 		

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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC



Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles estivale	Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagnes au saumon</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Pizza au fromage	Fajitas mexicaine	Rôti de porc sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>
	***	Purée de carottes	Salade verte	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert
DESSERT	Pomme	Banane	Smoothie pomme fraise	Crème onctueuse BIO au cacao et pop corn	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale : perles, concombre, menthe
Céleri sauce piqua mayonnaise : céleri, mayonnaise, sauce sriracha

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

Pentecôte

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Pomme de terre à l'échalote	Carotte râpée BIO au citron	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Nugget's de blé	Omelette	Merlu blanc du Cap sauce américaine	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>
		Frites	Courgettes à la provençale	Riz créole	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Crème dessert caramel	Pomme	Purée pomme abricot	Banane

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Courgette râpée sauce ponzu	Coquillettes BIO au basilic	Salade de risoni au pesto rosso	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Paëlla de poulet (Riz BIO) <i>S/viande : Paëlla au poisson</i>	Tarte au fromage	Colin d'Alaska pané	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) VEGÉ
	***	***	Ratatouille	Carottes BIO braisées	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Petit moulé nature	Coulommiers	Edam
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Purée pomme groseille	Banane BIO	Moelleux aux pêches

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Courgette râpée sauce ponzu : courgette, jus de citron, sirop d'érable
Salade bicolore : carotte, radis rose
Salade de pois chiches à l'indienne : pois chiches, tomate, oignon, cumin

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade de RIZ BIO, tomate, maïs	Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Sauté de dinde sauce citron olive <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Croq blé épinards fromage VEGÉ	Tortis BIO façon all'amatriciana <i>S/viande S/porc : Omelette</i>
	*** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>	Blé	Petits pois au jus	Haricots verts braisés	*** <i>S/viande S/porc : Tortis sauce tomate basilic</i>
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Rocher coco	Pomme	Flan nappé caramel	Smoothie pomme fraise	Nectarine

BIO

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.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC



Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Concombre, brebis et menthe	Betterave vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet sauce basquaise <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	Parmentier de lentilles corail BIO curry	Tarte aux légumes	Colin d'Alaska à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : Nuggets de blé</i>
	Carottes BIO braisées	***	Salade verte	Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	***	Petit moulé nature
DESSERT	Purée pomme vanille	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Banane	Fondant orange miel au fromage frais	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs, persil
Salade italienne : torti, tomate, poivron, olive, basilic
Salade de boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de RIZ BIO, tomate, radis	Salade de Boulgour à la marocaine	Melon	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortellini sauce tomate <i>S/viande : Marmite de poisson</i>	Beignets de poisson	Tarte tomate chèvre	Blé aux haricots rouges sauce chili	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Croq blé épinards</i>
	*** <i>S/viande : Coquillettes</i>	Haricots verts à la provençale	Ratatouille	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Gouda	Yaourt nature sucré	Brie	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Pêche	Liégeois vanille	Banane	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Pomme

BIO

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.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoie mayonnaise	Melon	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i>	Salade de blé estivale	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc sauce marengo <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	Wok de légumes verts au curry et RIZ BIO	Pilons de poulet sauce mex <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska pané	Salade camarguaise
	Nouille à la chinoise	***	Petits pois au jus	Courgettes béchamel	***
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Tomme noire	Coulommiers	***	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Banane	Fromage blanc aux fruits rouges	Fourrandise à la fraise

Salade de blé estivale : blé, concombre, menthe
Salade camarguaise : riz, œuf, tomate, poivron, olive noire, cornichon
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Vacances scolaires	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Carotte râpée vinaigrette	Semoule fantaisie	Concombre ciboulette	Salade de riz, maïs, poivron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Paupiette de veau sauce tomate <i>S/viande : Croq végétarien sauce tomate</i>	Pizza au fromage	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Merlu blanc du Cap sauce safranée
	***	Purée de pomme de terre	Salade verte	Ratatouille	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Purée pomme pêche verveine	Moelleux vanille	Nectarine

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.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°29 : du 13 au 17 Juillet 2026



Vacances scolaires

Fête nationale

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise		Tomate au basilic	Salade de lentilles	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis au bœuf <i>S/viande : Raviolis aux légumes</i>		Parmentier de poisson à la provençale	Bouchées de blé panées	Saucisse sauce rougail <i>S/viande S/porc : Colin d'Alaska sauce rougail</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers		Emmental	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT	Pomme		Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de lentilles :
lentilles, tomate, échalote
Salade de blé fantaisie :
blé, tomate, maïs

P.A. n°5

Semaine n°30 : du 20 au 24 Juillet 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pomme de terre sauce tartare	Gaspacho	Carotte râpée vinaigrette	Concombre et féta à la menthe	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Croq blé épinards</i>	Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon <i>S/viande S/porc : Salade Marco Polo</i>	Sauté de bœuf sauce tomate origan <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Tajine de légumes aux figues	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Ratatouille	***	Riz créole	Semoule BIO	Haricots verts braisés
DESSERT	Fraidou	Yaourt nature sucré	Gouda	***	Fromage frais au sel de Guérande
	Pomme	Abricot	Flan nappé caramel	Moelleux à la fleur d'oranger	Smoothie pomme griotte

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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°31 : du 27 au 31 Juillet 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Betterave ciboulette	Melon	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Colin d'Alaska sauce curry	Parmentier de lentilles corail	Riz à la cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Courgettes au bœuf <i>S/viande : Nuggets de blé</i>
	*** <i>S/viande S/porc : Macaronis</i>	Carottes BIO braisées	***	***	*** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Prunes	Purée pomme pêche	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis rose
Salade de riz fantaisie : riz, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°32 : du 3 au 7 Août 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Concombre et maïs	Pomme de terre à l'échalote	Salade verte	Cervelas <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'estragon <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Tandoori de légumes aux pois chiches et risoni	Sauté de porc sauce provençale <i>S/viande S/porc : Omelette sauce provençale</i>	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : Lasagnes au saumon</i>	Merlu blanc du Cap sauce crème
	Haricots beurre braisés	***	Petits pois au jus	***	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme mûre	Nectarine

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable













Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°33 : du 3 au 7 Août 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Melon	Tomate vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette 	Salade italienne
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Chili sin carne et RIZ BIO 	Tarte au fromage	Poulet rôti sauce miel épices  <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Beignet de poisson 
	Semoule 	***	Salade verte	Courgettes braisées	Poêlée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Coulommiers
 DESSERT	Pomme	Flan vanille	Smoothie pomme fraise menthe	Far aux abricots	Banane 














TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : tortis, tomate, poivron, olive, oignon, basilic
Salade bicolore : carotte, radis rose
Salade western : haricots rouges, poivron, maïs, persil

P.A. n°4

Semaine n°34 : du 17 au 21 Août 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre ciboulette	Taboulé (semoule BIO)	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortellini sauce tomate <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Colin d'Alaska sauce hollandaise 	Colombo de volaille  <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Croq végétarien 	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i>
	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Carottes BIO braisées	Blé	Ratatouille	Lentilles à la provençale
 PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Fromage frais sucré	Pont l'Evêque 	Fondu président	Gouda 
 DESSERT	Purée pomme menthe	Prunes	Mousse au chocolat <i>S/viande : Flan chocolat</i>	Banane 	Pomme

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.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable











UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°35 : du 24 au 28 Août 2026

Vacances scolaires

Menu américain

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigrette 	Salade de RIZ BIO, concombre, maïs	Melon	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Cheese burger <i>S/viande : Fish burger</i>	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska pané 
	Petis pois au jus	Frites 	Salade verte	*** 	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Mimolette	 Brie	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré 
DESSERT	Pomme	Brownie aux haricots rouge	Banane 	Flan nappé caramel	Pêche



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements