

MENU DE LA SEMAINE

du 05 au 09 octobre 2026

COLLÈGE :

VILLENEUVE

LUNDI

Tomates à la coriandre
ou
Poivrons grillés à l'huile

Salade verte

Merguez / Boulettes d'agneau aux épices à couscous
ou
Cabillaud à l'orientale

Semoule

Fromage

Fruit de saison

MARDI

Sardines à l'huile
ou
Salade de surimi

Salade verte

Œuf florentine

Épinards à la crème

Vache qui rit

Yaourt

JEUDI

Soupe de légumes
ou
Carottes râpées avec dés d'emmental

Salade verte

Blanquette de veau
ou
Filet de merlu " sauce au beurre blanc "

Riz pilaf

Fromage blanc

Fruit

VENDREDI

Quiche au fromage

Fait maison

Salade verte

Nuggets de poulet
ou
Nuggets veggie

Poêlée méridionale

Fromage de Savoie

Yaourt brassé

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 12 au 16 octobre 2026

COLLÈGE :

VILLENEUVE

LUNDI

Salade de champignons au basilic
Duo de choux
Salade verte

Escalope viennoise
ou
Filet de colin " Sauce dieppoise "

Gratin de courgettes

Fait maison

Vache qui rit

Petit Filou

MARDI

Salade d'automne
ou
Salade verte

Farfalles
" Sauce carbonara " ou " Sauce crevette "

Gouda

Pomme

JEUDI

*** MENU À THÈME: HALLOWEEN ***

Soupe de butternut
Salade garnie aux dés de fromage mimolette
Salade verte

Escalope de poulet aux écorces d'orange
Dos de cabillaud aux sésames noirs

Purée de carottes

Fromage

Donuts Halloween

VENDREDI

*** VARIÉTÉS DE LÉGUMES ***

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 02 au 06 novembre 2026

COLLÈGE :

VILLENEUVE

LUNDI

Salade d'endives au bleu et aux noix

Salade verte

Steak haché " Sauce au poivre "

Poisson blanc au fenouil

Pommes de terre rissolées

Chanteneige

Barre glacée

MARDI

Salade composée

Salade verte

Escalope de porc
ou
Filet de colin en croûte de cèpes

Choux fleurs
" Sauce Mornay "

St-Moret

Yaourt caramélisé

JEUDI

Salade Niçoise

Salade verte

Raviolis de daube de bœuf à la Niçoise
ou
Raviolis au fromage " Sauce au basilic "

Kiri

Panna cotta sur son lit de fruits rouges

Fait maison

VENDREDI

Pizza au jambon
ou
Pizza au fromage

Fait maison

Salade verte

Paupiette de dinde " Sauce forestière "
ou
Filet de hoki " Sauce safrané "

Haricots verts persillés

Yaourt nature

AB

Fruit

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 09 au 13 novembre 2026

COLLÈGE :

VILLENEUVE

LUNDI

Salade d'avocat et crevettes ou Avocat vinaigrette Salade verte
Beignet de calamars " Sauce tartare " Fait maison
Petits pois à la Française
Fromage
Flanby

MARDI

Salade de roquette au parmesan Salade verte
Veau marengo ou Coquille de poisson " Sauce Normande " Fait maison
Riz pilaf
Fromage
Yaourt à boire

JEUDI

*** MENU À THME: GRECQUE ***
Salade Grecque Salade verte
Moussaka ou Aubergines veggie Fait maison
Mini cabrette
Yaourt à la Grecque

VENDREDI

*** MENU À THME: BASQUE ***
Salade Landaise ou Salade de mesclun à l'ail et croûtons Salade verte
Poulet Basquaise ou Poisson à la Basque Fait maison
Ebly
Fromage
Orange

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 16 au 20 novembre 2026

COLLÈGE :

VILLENEUVE

LUNDI

Salade de radis ou Salade verte
Filet de poisson meunière ou Pané fromager
Ratatouille
Fromage
Liégeois aux fruits

MARDI

Soupe de légumes ou Salade verte
Tartiflette ou Tartiflette au fromage Fait maison
Petit suisse
Clémentine

JEUDI

*** MENU À THÈME: AFRICAIN ***
Salade méchouia (fait maison) ou Salade verte
Poulet yassa aux épices
Riz à l'africaine
Fromage frais
Salade de fruits exotique à la menthe

VENDREDI

Tomates, œuf mimosa ou Salade verte
Pennes " sauce roquefort " ou Pennes " Sauce basilic "
Yaourt nature
Glace

" Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux "

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !