SNEG VILLETHIERRY
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carotte Bio râpée (régional) - Vinaigrette à l'orange	Lentilles Bio aux épices - (régional)	Penne Bio	Saint Nectaire AOP	Compote fraiche pomme Bio crème de marrons
mardi	Salade de pommes de terre fraîches (régionales) mais et cornichon - Vinaigrette	Emincé de cuisse de poulet FR - sauce aux champignons /Quenelle nature - sauce aux champignons	Petits pois CE2 au bouillon	Camembert Bio	Banane Bio
mercredi					
jeudi	Haricots beurre - Vinaigrette	Lasagnes à la bolognaise VBF /Lasagnes aux épinards et à la ricotta		Vache qui rit Bio	Pomme VER
vendredi	Céleri râpé - Sauce rémoulade	Meunière de colin MSC - Et citron	Chou fleur CE2 béchamel	Verre de lait Bio	Cake du chef poire chocolat - (farine Bio régionale)

Bio Régional Produit labellisé Origine France

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.

SNEG VILLETHIERRY
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette à la ciboulette	Rôti de dinde FR - Au jus /Quenelle nature - Sauce béchamel	Gratin de potiron	Pont l'Évêque AOP	Mandarine
mardi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Curry doux de carottes et pois chiche	Riz de Camargue IGP	**Vache qui rit Bio**	Mousse au chocolat au lait /Flan chocolat
mercredi					
jeudi	**Chou rouge râpé (régional)** - Vinaigrette aux pommes	Allumettes de porc façon carbonara /Sauce fromagère	**Coquillettes Bio (régional)**	**Emmental Bio râpé**	Poire
vendredi	Pâté de campagne (issu de porc LR) - Et cornichons /Rillettes de thon - Et cornichons	Dos de colin d'Alaska MSC	Épinards béchamel	**Fromage blanc (régional)** - Et sucre	Eclair au chocolat

Origine France · Produit labellisé · Bio · Régional

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.

SNEG VILLETHIERRY
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carotte et chou blanc râpés **Bio** et **régionale** - Vinaigrette à la mayonnaise	Filet de colin d'Alaska MSC - Façon tajine	**Semoule BIO**	Tomme noire IGP	Flan nappé caramel (régional)
mardi	Céleri râpé - Sauce rémoulade	Paupiette au veau FR - Sauce au paprika /Falafel - Sauce au paprika	**Haricots verts Bio** persillés	Suisse nature - Et sucre	Donuts
mercredi					
jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP	Ragoût de pommes de terre,oignons et saucisses /Ragoût de pommes de terre,oignons et morceaux de colin MSC		Cantal AOP	Compote fraîche **pomme Bio** vanille
vendredi	Salade de **coquillettes Bio**, tomate, maïs - Vinaigrette	Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA)	Petits pois et **carottes CE2**	**Gouda Bio**	**Banane Bio**

Bio Régional Produit labellisé Origine France

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.

SNEG VILLETHIERRY
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pommes de terre fraîches (régionales) mais et cornichon - Vinaigrette à l'estragon	Emincé de cuisse de poulet FR - Façon chasseur /Galette de blé, fromage et épinards - Façon chasseur	Gratin de potiron - Sauce béchamel	**Chaource AOP (régional)**	Pomme VER
mardi	Endives - Salade iceberg - Vinaigrette aux agrumes	Dahl de **lentilles Bio**	Riz de Camargue IGP	Yaourt nature (régional) - Et sucre	Mandarine
mercredi					
jeudi	**Salade verte Bio** - Oignons frits - Et croûtons - Vinaigrette	Jambon blanc (issu de porc LR) - mayonnaise /Oeuf dur - mayonnaise	Conchiglie Bio (régional)	**Emmental Bio râpé**	Poire
vendredi	**Carotte râpée (régional)** - Vinaigrette à l'échalote	Poisson pané 100% filet MSC - Et citron	Gratin de brocolis	Crème anglaise	Fondant du chef au chocolat - (farine Bio régionale)

Origine France **Régional** Produit labellisé **Bio**

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.

SNEG VILLETHIERRY
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade	Rôti de dinde FR - Sauce tex mex /Nuggets de blé - Sauce tex mex	Riz de Camargue IGP pilaf	Edam Bio	Liégeois chocolat /Flan chocolat
mardi					
mercredi					
jeudi					
vendredi					

Origine France Produit labellisé Bio

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.