

Institution SAINT THOMAS DE VILLENEUVE

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

menu végétarien

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
<p>Pâté de campagne</p> <p> Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</p>	<p> Carottes Locales râpées , Vinaigrette</p> <p> Haricots rouges façon houmous sur toast</p>	<p> Pamplemousse</p> <p> Chou rouge aux pommes , Vinaigrette</p>	<p> Salade de pommes de terre, cornichons et persil</p> <p> Betteraves , Vinaigrette</p>
<p>Sauté de dinde , Sauce Napolitaine</p> <p>Filet de merlu MSC , sauce à l'aneth</p>	<p> Œufs brouillés crémeux à la ciboulette</p> <p> Riz cantonais végétarien</p>	<p>Pasta party Bolognaise</p> <p>Colin MSC façon carbonara</p>	<p>Filet de colin MSC , Sauce crème</p> <p>Sauté de porc , Sauce dijonnaise</p>
<p> Choux-fleurs rôtis au paprika</p> <p> Blé nature</p>	<p> Riz créole</p> <p> Petits pois aux oignons</p>	<p>Macaronis HVE</p> <p> Carottes braisées</p>	<p> Choux fleurs en gratin</p> <p> Semoule HVE</p>
<p>Assortiments de fromages</p> <p> Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p> Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p> Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p> Laitage</p>
<p> Fruits de saison</p> <p> Yaourt aromatisé</p>	<p>Liégeois au chocolat</p> <p> Fruits de saison</p>	<p> Cake au caramel beurre salé</p> <p> Fruits de saison</p>	<p> Fruits de saison</p> <p> Compote de pommes au spéculoos</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.