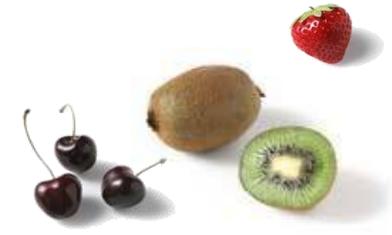


Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 03 au 07 septembre 2018

C'est la rentrée !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi  	Vendredi
Tomates Croq sel <i>Concombres vinaigrette</i>	Carottes râpées vinaigrette <i>Chou fleur sauce Cocktail</i>	Achard de légumes	Apéritif de rentrée et melon	Œuf dur mayonnaise  <i>Rillettes de thon</i>
Aiguillettes de poulet sauce normande Semoule	 Sauté de bœuf sauce romarin Ratatouille et boulghour	Nuggets de poulet Purée de pomme de terre	 Bolognaise de bœuf Coquillettes et fromage râpé	Suprême de colin sauce aurore Haricots verts
Emmental	Six de Savoie	Yaourt aromatisé	Camembert	Bêchette au lait mélangé
 Compote du commerce équitable	Roulé la framboise <i>Roulé au chocolat</i>	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit de saison

*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE NORMANDE : BOUILLON, BECHAMEL, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON

ACHARD DE LEGUMES : CHOU BLANC, CAROTTE, HARICOTS VERTS, OIGNONS; MIEL, MOUTARDE, CURCUMA, PIMENT DOUX

SAUCE AURORE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE



Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 10 au 14 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Cake à la grecque	 Betteraves vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Clèri rhoulade <i>Tomates vinaigrette</i>	 Semoule pîcê et poivrons
Dê de poissons sauce aux 3 herbes Poîê de lîjumes	Saucisse rougail Riz crôle	 Sauté de bœuf sauce curry Blîsauce tomate	Emincêde volaille faôn kebab Carottes persillêes	Poisson panêlet citron Petit pois
Yaourt nature sucrê	Edam	Rondelînature	Fromage frais fruitê	Coulommiers
Fruit <i>de saison</i>	Fruit <i>de saison</i>	 Cake ananas	Eclair chocolat <i>Chou vanille</i>	Fruit <i>de saison</i>

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

CAKE A LA GRECQUE : APPAREIL A CAKE, TOMATE, FROMAGE DE BREBIS, OLIVE
SAUCE 3 HERBES : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CIBOULETTE, PERSIL, BASILIC
POELEE DE LEGUME : COURGETTE, HARICOT VERT, CAROTTE
SAUCISSE ROUGAIL : SAUCISSE FUMEE, BOUILLON, TOMATE PELEE, OIGNON, PERSIL, AIL, GINGEMBRE, PIMENT DOUX
SEMOULE EPICEE ET POIVRON : SEMOULE, POIRVON, EPICES KEBAB, CURCUMA

Menus scolaires - Chevreuse

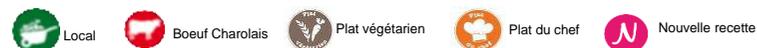


Semaine du 17 au 21 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre <i>Concombres vinaigrette □ la menthe</i>	Pizza reine	Salade Coleslaw	Galantine de volaille et cornichon <i>Pâté de campagne et cornichon</i>	Carottes râpées vinaigrette □ l'aneth <i>Tomates vinaigrette</i>
N Enchilada de légumes et soja BIO	Moelleux de poulet au jus	N Rôti de bœuf et ketchup	Filet de colin sauce citron	Sauté de porc sauce au romarin
	Jardinière de légumes	Tortis et fromage râpé	Haricots verts persillés et pommes de terre	Riz crêble
Yaourt nature sucré	Camembert	Saint Nectaire AOP	Fromage frais sucré	Croc'lait
Barre bretonne <i>Muffin aux pépites de chocolat</i>	Fruit <i>de saison</i>	Gûfi à saveur vanille	Fruit <i>de saison</i>	Compote de pommes <i>Compote de poires</i>

*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN

ENCHILADAS DE LEGUMES ET SOJA BIO : TORTILLA, RATATOUILLE, TOMATE, OIGNON, CUMIN, EMMENTAL, PROTEINE DE SOJA
 JARDINIÈRE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET



Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 24 au 28 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette <i>Pomelos et sucre</i>	Haricots verts vinaigrette <i>Macédoine mayonnaise</i>	Taboulé	Pastèque <i>Melon</i>	Tomates vinaigrette <i>Concombres vinaigrette</i>
 Tajine de bœuf Légumes couscous et semoule	Riz de porc sauce chasseur Riz	Escalope de dinde au jus Brocolis persillés	Œufs durs sauce Morany Epinards	Filet de merlu sauce créole Pomme de terre vapeur
Cantal AOP	Coulommiers	Vache qui rit	 Yaourt nature de la ferme de Coubertin et sucre	Pont l'Evêque AOP
Mousse au chocolat <i>Flan nappé caramel</i>	Fruit <i>de saison</i>	Fruit	 Cake citron pavot	Compote pomme pêche <i>Compote de pommes</i>

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE TAJINE : BOUILLON, ABRICOT SEC, CONFITURE D'ABRICOTS, OIGNON

LEGUMES TAJINE : LEGUMES COUSCOUS, AUBERGINE, TOMATE, ABRICOT SEC, RAISIN SEC, MIEL, CUMIN

SAUCE MORNAY : BECHAMEL, EMMENTAL

SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN



Local



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette