

Menus scolaires - Chevreuse

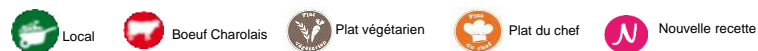


Semaine du 01 au 05 octobre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|--|
| Potage aux poireaux | Coquillettes au pistou <i>Salade de riz arlequin</i> | Crème de courgette et petits pois | Chou bicolore vinaigrette <i>Carottes râpées vinaigrette</i> | N Salade de tomates et concombres vinaigrette aigre douce □ l'huile de sésame |
| Suprême de colin sauce toscane AB Riz | Aiguillettes de poulet sauce forestière Haricots verts persillés | Ⓡ Sauté de bœuf sauce jus Pommes Noisettes | Omelette aux fines herbes Ratatouille et semoule | Ⓡ Hachis du potager [Greyed out area] |
| Saint Paulin | Saint Moré | Brie | Yaourt aromatisé | Rondel ail et fines herbes |
| Fruit <i>de saison</i> | Fruit <i>de saison</i> | Ⓢ Compote du commerce équitable | Gaufre <i>Barre bretonne</i> | GÎfi saveur vanille <i>GÎfi saveur chocolat</i> |

*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN

SALADE THAI : CHOU BLANC, CONCOMBRE, TOMATE, POUSSE D'HARICOT MUNGO, VINAIGRETTE THAI (HUILE DE COLZA, MIEL, SAUCE SOJA, CORIANDE, VINAIGRE)
 SAUCE TOSCANE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, AIL, BASILIC
 SALADE DE RIZ ARLEQUIN : RIZ, CAROTTE, CHOU BLANC, MAIS, PERSIL, VINAIGRETTE
 SAUCE FORESTIERE : BOUILLON, BECHAMEL, CHAMPIGNON, CREME, OIGNON
 HACHIS DU POTAGER : BŒUF EGRENE, PUREE DE HARICOT VERT ET POMMES DE TERRE





Semaine du 08 au 12 octobre 2018




|  France <u>et les danses folkloriques bretonnes</u> |  Inde <u>et les danses bollywood</u> |  Andalousie <u>et le flamenco</u> |  Ukraine <u>et le kazatchok</u> |  Grèce <u>et le sirtaki</u> |
|--|--|---|--|---|
| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Chou rouge au thon vinaigrette au vinaigre de cidre | Samoussa au poulet |  Rillettes de poissons | Saucisson □ l'ail et cornichon | Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta) |
| Galette saucisse et pommes rissolées |  Flan de carotte garam massala |  Tortilla aux pommes de terre et poulet |  Bœuf stroganoff | Filet de merlu sauce vierge |
| Fromage blanc et caramel | Salade verte | Tomme grise | Choux-fleurs en gratin | Purée de courgette □ l'huile d'olive |
| | Vache qui rit  | | Fromage frais sucré  | Bûche mi-chèvre  |
| Compote de pommes et galette bretonne | Mangue | Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat |  Tarte aux pommes  |  Yaourt □ la grecque au miel |

FLAN DE CAROTTES GARAM MASSALA : CAROTTE, MAIZENA, AIL, CREME FRAICHE, LAIT, ECHALOTE, ŒUF, MELANGE D'EPICES GARAM MASSALA
 SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES
 RILLETTES DE POISSONS : POISSON CUBES, SARDINES, FROMAGE BLANC, FROMAGE FONDU, CITRON, CIBOULETTE
 TORTILLA AUX POMMES DE TERRE ET POULET : AIL, HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL, ŒUF, OIGNON, PAPRIKA, POMMES DE TERRE, PERSIL, EMINCE DE POULET
 SAUCE KTIPIITI : CREME DE POIVRON ET FAITA
 SAUCE VIERGE : TOMATE, HUILE DE COLZA, AIL, BASILIC

Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 15 au 19 octobre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---|---|
| Friand au fromage Crepe au fromage | Salade de boulgour Salade de riz niïbis | Chou rouge vinaigrette et pommes | Salade Coleslaw Chou bicolore vinaigrette | Cléri rhoulade Pomelos et sucre |
| Blanquette de poisson Carotte vichy | Cordon bleu de dinde Petit pois |  Sauté de bœuf sauce bourguignon Semoule □ la tomate | Filet de merlu sauce crêble Haricots verts | Burger de veau au jus Frites |
|  Yaourt aux fruits de la ferme de Coubertin | Coulommiers | Gouda | Fromage frais fruit □ | Petit contentin |
| Fruit de saison | Fruit de saison | Pêches au sirop | Donu'ts Beignet au chocolat |  Compte de pomme et potiron |

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SALADE DE RIZ NICOISE : RIZ, TOMATE, CONCOMBRE, THON, POIVRON, OLIVE, VINAIGRETTE
 SALADE DE BOULGOUR : BOULGOUR, TOMATE, CONCOMBRE, FROMAGE DE BREBIS
 SMOOTHIE BANANE MIEL : PUREE BANANE, YAOURT NATURE, LAIT, MIEL, SUCRE






Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 22 au 26 octobre 2018

VACANCES SCOLAIRES

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|-------------------------------|--|---|
|  Potage de petit pois | Carottes râpées vinaigrette | Pain de campagne et cornichon | Salade verte vinaigrette et dés d'emmental | Betteraves vinaigrette |
| Aiguillettes de poulet sauce tikka massala | Suprême de colin sauce citron | Boulettes de mouton au curry | Jambon blanc |  Rôti de bœuf au jus |
| Riz crêble | Haricots verts | Semoule | Ratatouille et blé | Coquillettes et fromage râpé |
| Fromage blanc et sucre | Tomme blanche | Carré | Vache picon | Fromage frais sucré |
| Fruit |  Gâteau au yaourt | Fruit | Mousse au chocolat au lait | Fruit |

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE TIKKA MASSALA : BOUILLON, TOMATE, YAOURT NATURE, AIL, OIGNON, EPICE GARAM MASALA, NOIX DE COCO



Local



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef









Nouvelle recette

Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018

VACANCES SCOLAIRES

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------------|--|---|---|---|
| Salade de pomme de terre ravigote | Pomelos et sucre |  Sirop de grenadine Soupe de potiron | | Salade ultradis |
| Crispidor |  Râgout de bœuf à l'antillaise |  Hachis d'halloween |  Fruit | Pavane de colin façon bouillabaisse |
| Courgettes sauce blanche | Riz crumble & carottes |  Mimolette | | Tortis et fromage râpé |
| Petit moule | Fraidou | Salade d'orange sauce chocolat | | Brie |
| Fruit | Compote pomme fraise | | |  Cake au daim |

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

POMME DE TERRE RAVIGOTE : POMME DE TERRE, ECHALOTE, OIGNON, CAPRE, PERSIL, CERFEUIL, ESTRAGON, VINAIGRETTE

SAUCE ANTILLAISE : BOUILLON, LEGUMES BRUNOISE, TOMATE, OIGNON, EPICES COLOMBO, GINGEMBRE

HACHIS D'HALLOWEEN : EGRENE DE BŒUF ET PUREE DE CAROTTES

SAUCE BOUILLABAISSE : FUMET DE POISSON, SOUPE DE POISSON, ERSATZ SAFRAN, AIL, POIVRE



Local



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette