



Semaine du 05 au 09 novembre 2018

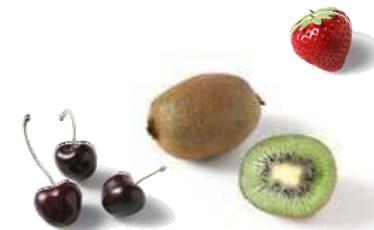
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de boulgour</p> <p>Pois chiche vinaigrette</p>	<p> Dips carotte houmous pesto</p>	<p> Chou kouki vinaigrette aux herbes</p>	<p> Potage de légumes</p>	<p> Rillettes saumon ciboulette</p>
<p>Croustillant de poisson et citron</p> <p>Haricots beurre</p>	<p>Croziflette</p>	<p> Rôti de bœuf au jus</p> <p>Carottes et blé</p>	<p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p>	<p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p> <p>Cordiale de légumes et riz</p>
<p>Brie</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Fromage frais sucré</p>	<p>Petit cotentin</p>	<p> Yaourt nature de la ferme de Coubertin et sucre</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Chou vanille</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



SALADE DE BOULGOUR : BOULGOUR, TOMATE, CONCOMBRE, VINAIGRETTE, CITRON, BASILIC  
 DIPS CAROTTE HOUMOUS PESTO : DIPS DE CAROTTE, YAOURT NATURE, POIS CHICHE, SAUCE PESTO, AIL, HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL, CITRON  
 CROZIFLETTE : PATE CROZET, FROMAGE A TARTIFLETTE, CREME, OIGNON, LARDON  
 RILLETTE SAUMON CIBOULETTE : SAUMON, LEGUMES BRUNOISE, MAYONNAISE, FROMAGE BLANC, KETCHUP, CIBOULETTE, HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL  
 SAUCE AIGRE DOUCE : CONCENTRE DE TOMATE, KETCHUP, CIBOULETTE, SUCRE

# Menus scolaires - Chevreuse



## Semaine du 12 au 16 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Betteraves sauce philadelphia</b> <i>MacDoine mayonnaise</i>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <i>Cleri sauce bulgare</i>	<b>Friand au fromage</b>	<b>Chou blanc vinaigrette</b> <i>Chou rouge vinaigrette</i>	<b>Salade iceberg vinaigrette au citron jaune</b> <i>Salade iceberg vinaigrette aux 2 moutardes</i>
<b>Saucisse de Strasbourg</b>  <b>Tortis et fromage râpé</b>	 <b>Tajine de bœuf</b> <b>Semoule</b>	<b>Suprême de colin sauce citron</b> <b>Epinards sauce blanche</b>	 <b>Oeufs à la coque et ses mouillettes</b> <b>Frites</b>	 <b>Steak haché de bœuf au jus</b> <b>Purée de potiron</b>
<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Croc'lait</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Carré</b>	<b>Fromage frais fruité</b>
 <b>Fruit de saison</b>	<b>Milk shake vanille</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Compote du commerce équitable</b>	 <b>Cake au daim</b>

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



SAUCE BULGARE : FROMAGE BLANC, MOUTARDE, VINAIGRE, HUILE DE COLZA, CITRON, CIBOULETTE, CERFEUIL

SAUCE TAJINE : TOMATE, CAROTTE, MIEL, RAISIN, AIL, OIGNON, CORIANDRE, CANNELLE, CUMIN

MILK SHAKE VANILLE ; CREME PATISSIERE, CREME FOISONNEE, CREME ANGLAISE, VANILLE, LAIT



Semaine du 19 au 23 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Mission anti-gaspi	Vendredi
<p><b>Chou blanc et raisins secs vinaigrette</b></p> <p><i>Pomelos et sucre</i></p>	<p><b>Potage de légumes</b></p>	<p><b>Celeri râpoulade</b></p>	 <p><b>Soupe de légumes racines et fromage râpé</b></p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette et l'aneth</b></p> <p><i>Salade d'endives aux croûtons vinaigrette</i></p>
<p><b>Nuggets de poulet</b></p> <p><b>Carottes et boulgour</b></p>	<p><b>Palla marine</b></p> <p><b>Riz palla</b></p>	<p><b>Sauté de porc arrabiata</b></p> <p><b>Haricots beurre</b></p>	 <p><b>Rôti de bœuf à l'estragon</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p>	<p><b>Filet de merlu sauce créole</b></p> <p><b>Gnocchetti et fromage râpé</b></p>
<p><b>Coulommiers</b></p>	<p><b>Mimolette</b></p>	 <p><b>Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre</b></p>		<p><b>Buchette lait mélange</b></p>
<p><b>Flan nappé caramel</b></p> <p><i>Lait glacié à la saveur vanille</i></p>	 <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Flan pâtisseries</b></p>	<p><b>Banane sauce chocolat</b></p>	<p><b>Petit pot de glace vanille chocolat</b></p>

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRCN



SAUCE ARRABIATA : BOUILLON, TOMATE PEELEE, POIVRON, AIL, ECHALOTE, OIGNON, BASILIC

POTAGE DE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CHOUX-NAVET, CELERI RAVE ET PANAI

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



## Semaine du 26 au 30 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Le Texas 	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote <i>Salade du meunier</i>	Chou blanc vinaigrette <i>Salade Iceberg vinaigrette</i>	Salade de riz aux olives	Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla	Pain de campagne et cornichon <i>Galantine de volaille et cornichon</i>
Burger de veau au jus	Farfalles aux légumes du sud	Daube provençale	Aiguillettes de poulet tex mex	Filet de hoki à l'armoricaine
Chou vert et carottes à la crème de thym		Ratatouille et semoule	Pommes de terre potatoes 	Purée de petits pois
Edam	Petit moulinail et fines herbes	Camembert	Fromage frais fruité	Emmental
Fruit de saison <i>au choix</i>	Compote de pommes <i>Moulinail pomme saveur biscuit</i>	Fruit de saison 	Gâteau texan au chocolat et noix de pécan 	Fruit de saison

\*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Local



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

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

SALADE DU MEUNIER : RIZ, BLE, MAIS, PERSIL, ECHALOTE, VINAIGRETTE

FARFALLES AUX LEGUMES DU SUD : FARFALLES, LEGUMES RATATOUILLE, EMMENTAL, FROMAGE DE BREBIS, COURGETTES, SAUCE TOMATE, SAUCE BLANCHE, OIGNONS, BASILIC

SAUCE TEX MEX : KETCHUP, VINAIGRE, OIGNONS, MOUTARDE, HUILE DE TOURNESOL

SAUCE ARMORICAINE : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, FUMET DE POISSON ET CRUSTACE, CREME, OIGNON, ESTRAGON