






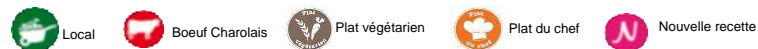




Semaine du 05 au 09 novembre 2018

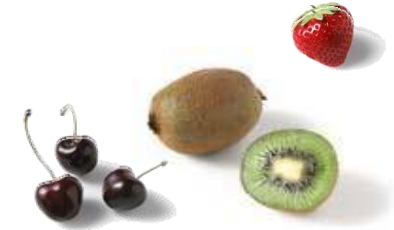
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de boulgour</p> <p>Pois chiche vinaigrette</p>	<p> Dips carotte houmous pesto</p>	<p>Chou kouki vinaigrette aux herbes</p>	<p> Potage de légumes</p>	<p> Rillettes saumon ciboulette</p>
<p>Croustillant de poisson et citron</p>	<p>Croziflette</p>	<p> Rôti de bœuf au jus</p>	<p>Riï de porc au jus</p>	<p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p>
<p>Haricots beurre</p>		<p>Carottes et blé</p>	<p>Haricots blancs sauce tomate</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
<p>Betteraves sauce philadelphia</p> <p><i>MacDoine mayonnaise</i></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p><i>Cleri sauce bulgare</i></p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p><i>Chou rouge vinaigrette</i></p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au citron jaune</p> <p><i>Salade iceberg vinaigrette aux 2 moutardes</i></p>
<p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Tortis et fromage râpé</p>	<p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p>	<p>Suprême de colin sauce citron</p> <p>Epinards sauce blanche</p>	<p>Oeufs à la coque et ses mouillettes</p> <p>Frites</p>	<p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Purée de potiron</p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Croc'lait</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>	<p>Carré</p>	<p>Fromage frais fruité</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Milk shake vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote du commerce équitable</p>	<p>Cake au daim</p>







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

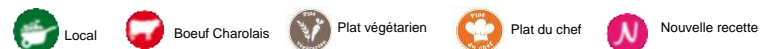
*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRCN



Semaine du 19 au 23 novembre 2018

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