





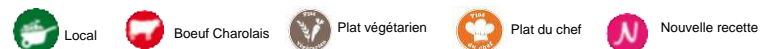




Semaine du 03 au 07 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé <i>Pomme de terre ravigote</i>	Potage de légumes	 Tartine œuf ciboulette	 Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette framboise <i>Carottes râpées vinaigrette au citron</i>
Poisson pané citron	 Parmentier de bœuf aux haricots verts	Blanquette de poisson aux petits légumes	 Rôti de bœuf au jus	Jambon
Mélange légumes racines		Riz pilaf	Jardinière de légumes et pommes vapeur	Purée de pommes de terre
 Yaourt aux fruits de la ferme de Coubertin	Carré	Fromage frais sucré	Petit cotentin	Edam
Fruit de saison <i>au choix</i>	Lait glacé saveur vanille <i>Lait glacé saveur chocolat</i>	Fruit de saison	 Fruit de saison	Riz au lait et caramel

*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMIRCN



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

MELANGE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CHOUX-NAVET JAUNE, CELERI RAVE ET PANAI

PARMENTIER DE BŒUF AUX HARICOTS VERTS : EGRENE DE BŒUF, PUREE DE HARICOTS VERTS

TARTINE ŒUF CIBOULETTE : PAIN DE MIE, FROMAGE FRAIS, FROMAGE BLANC, ŒUF, CIBOULETTE








BLANQUETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES : POISSON, FUMET POISSON, CREME, BECHAMEL, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON, JULIENNE DE LEGUMES

JARDINIÈRE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET

Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 10 au 14 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Pommes de terre vinaigrette à l'ail Salade de pâtes sauce cocktail	 Soupe du géant	Coleslaw Pomelos et sucre	Salade verte et croûtons vinaigrette Salade verte et emmental vinaigrette
Marmite de fruits de mer  Riz	 Fondant carotte potiron brebis cumin 	Echine demi-sel Lentilles mijotées	 Carbonade de bœuf Frites	Sauté de dinde sauce crème Chou-fleur sauce blanche
Saint-Nectaire AOP	Fraidou	Bleu d'Auvergne AOP	Coulommiers	 Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	 Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Gâteau basque Gaufre sucre

*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Local



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

MARMITE DE FRUITS DE MER : POISSON CUBE, MOULE, CREVETTE, SAUCE BLANCHE, CREME, EMMENTAL

SALADE DE PATES SAUCE COCKTAIL : PENNE, MAYONNAISE, KETCHUP, TOMATE, POIVRON

FONDANT CAROTTE POTIRON BREBIS CUMIN : FARINE DE BLE, FROMAGE BLANC, FROMAGE DE BREBIS, LAIT, ŒUF, CAROTTE, PUREE DE POTIRON, CUMIN

SOUPE DU GEANT : HARICOTS VERTS, EPINARDS, POMME DE TERRE

SAUCE CARBONADE : FOND BRUN, CAROTTE, OIGNON, PAIN D'EPICES, THYM, LAURIER

Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 17 au 21 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Repas de fin d'année	Vendredi
<p>Clèri rihoulade</p> <p><i>Chou rouge vinaigrette</i></p>	<p>Potage de légumes</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>		<p>Chou kouki vinaigrette</p> <p><i>Ml mlb de salade verte vinaigrette</i></p>
<p>Couscous boulettes bœuf</p> <p>Semoule et légumes couscous</p>	<p>Marmite de poisson sec persane</p> <p>Gnocchetti et fromage râpé</p>	<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes et pommes vapeur</p>	<p>Joyeux</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Purée de potiron</p>
<p>Petit cotentin</p>	<p>Cantal AOP</p>	<p>Brie</p>		<p>Fromage blanc et sucre</p>
<p>Compote du commerce équitable</p>	<p>Flan nappé caramel</p> <p><i>Lait gliffi saveur chocolat</i></p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Noël</p>

*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Local



Boeuf Charolais



Plat végétarien



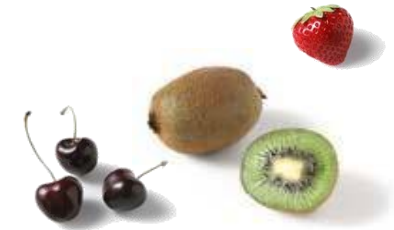
Plat du chef



Nouvelle recette

SAUCE PERSANE : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CURRY, ERSATZ DE SAFRAN, OIGNON, ABRICOT SEC, CAROTTE

Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 24 au 28 décembre 2018

VACANCES SCOLAIRES

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FERME

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRCN



Local



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



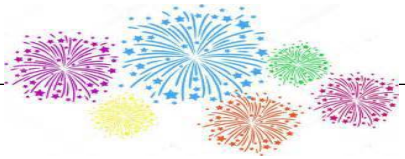




Nouvelle recette

Menus scolaires - Chevreuse



Semaine du 31 décembre 2018 au 4 janvier 2019

VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Betteraves vinaigrette	Salade de coquillettes au curry	Chou rouge vinaigrette de framboise
FERME		Chipolata	 Steak haché de bœuf au jus	Duo de poisson à la tomate
		Purée crémy	Petits pois	Penne et fromage râpé
		Petit moullail et fines herbes	Camembert	Gouda
		Fruit de saison	 Fruit de saison	Lait glacé à la saveur vanille

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



Local



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette