



MENU SCOLAIRE DE CHEVREUSE  
SEMAINE DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MARS 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 POMMES DE TERRE AU PESTO	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CROISILLON EMMENTAL	 POTAGE TOMATE VERMICELLE	SALADE VERTE ET MAIS VINAIGRETTE SALADE VERTE EMMENTAL VINAIGRETTE
SUPREME DE COLIN SAUCE CITRON	QUICHE LORRAINE	AIGUILLETES DE VOLAILLE AU JUS	ŒUF DUR SAUCE TOMATE	 ROTI DE BŒUF AU JUS
HARICOTS VERT PERSILLES	FROMAGE BLANC ET SUCRE	CRUMBLE PRINTANIER	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE
BRIE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	EDAM	SAINT PAULIN	CROC" LAIT
 FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	 MILK SHAKE POIRE CASSIS	 FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS (POMMES, PECHE, ABRICOTS ET POIRES) COMPOTE POMMES BANANES

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU SCOLAIRE DE CHEVREUSE  
SEMAINE DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MARS 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGE DE LEGUMES	COQUILLETES AU PISTOU	COLESLAW ROUGE	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHON	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU MIEL
	TABOULE			CHIFFONNADE DE SALADE VINAIGRETTE AU MIEL
 SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA	MERQUEZ	PAELLA DE LA MER	TARTIFLETTE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
PETITS POIS	LEGUMES COUSCOUS	RIZ PAELLA	SALADE VERTE	PENNES ET FROMAGE RAPE
CARRE	PETIT COTENTIN	PETIT FILOU	 YAOURT AUX FRUITS DE LA FERME DE COUBERTIN	SAINTE NECTAIRE AOP
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	 FRUIT DE SAISON	ACAPULCO (GATEAU FRAMBOISE ANANAS)	 FRUIT DE SAISON	MOULINE DE POMME SAVEUR BISCUITE
				COMPOTE POMME PECHÉ

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Local



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Race bouchère



Plat du chef



Nouvelle recette



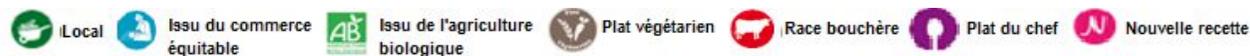


MENU SCOLAIRE DE CHEVREUSE  
SEMAINE DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MARS 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 POTAGE DE LEGUMES (CAROTTES, POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE)	CELERI RAPE VINAIGRETTE  CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	 BETTERAVES VINAIGRETTE	 RADIS HOUMOUS A LA BETTERAVE 	TABOULE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE VALLEE D'AUGE	CHEESEBURGER	JAMBON BLANC	OMELETTE AUX FINES HERBES	ROTI DE VEAU SAUCE NORMANDE
HARICOTS VERTS PERSILLES	FRITES	HARICOT BLANC	RATATOUILLE ET RIZ	CHOU VERT AUX CAROTTES CREME DE THYM
FROMAGE BLANC ET SUCRE	CANTAL AOP	CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE	YAOURT AROMATISE
 FRUIT DE SAISON	 COMPOTE DE FRUIT	 FRUIT DE SAISON	TARTE FLAN POIRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU SCOLAIRE DE CHEVREUSE  
SEMAINE DU LUNDI 1er AU VENDREDI 5 AVRIL 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TABOULE  POMME DE TERRE VINAIGRETTE DE CIBOULETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE FRAMBOISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE  CELERI REMOULADE	GALANTINE DE VOLAILLE ET CORNICHON  SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON
 BOLOGNAISE DE BŒUF	POULET JUS AUX HERBES	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	 SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON	QUENELLES SAUCE NANTUA
PENNES ET FROMAGE RAPE	COURGETTES PERSILLEES	POLENTA CREMEUSE	CAROTTE PERSILLEES	RIZ CREOLE
CANTAFRAIS	FROMAGE FRAIS SUCRE	CANTAL AOP	BLEU D'AUVERGNE AOP	CAMEMBERT
FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	 SMOOTHIE POMME POIRE ANANAS	TARTE TATIN	 FRUIT DE SAISON
GELIFIE SAVEUR CHOCOLAT				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Local



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Race bouchère



Plat du chef



Nouvelle recette





MENU SCOLAIRE DE CHEVREUSE  
SEMAINE DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 AVRIL 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CAKE AUX OLIVES	CONCOMBRE TZATZIKI	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
HARICOT VERT VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE		CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
POISSON PANÉ ET CITRON	TAJINE DE DINDE MIEL CITRON	TARTIMOUFLETTE	SUPRÊME DE COLIN SAUCE ARMORICAINE	 <b>ROTI DE BŒUF</b> JUS AUX HERBES
 BOULGOUR	LEGUMES TAJINE (TOMATES, AUBERGINES, ABRICOTS)		TORTIS ET FROMAGE RAPE	EPINARD ET POMMES DE TERRE
BRIE	EMMENTAL	FROMAGE BLANC ET SUCRE	RONDELE AIL ET FINES HERBES	SAINT BRICET
 FRUIT DE SAISON	DONUTS	 FRUIT DE SAISON	 MILK SHAKE CHOCOLAT MADELEINE	COMPOTE POMME CASSIS
	GAUFRE AU SUCRE			COMPOTE DE POIRE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU SCOLAIRE DE CHEVREUSE  
SEMAINE DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 AVRIL 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU BLANC VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETTES DE SARDINE AU CELERI	<b>Repas de printemps</b>	COQUILLETES ET AU PISTOU
SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS VERT VINAIGRETTE		 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE MEUNIER
AIGUILLETES DE POULET SAUCE YASSA	COUSCOUS BOULETTE DE MOUTON	MARMITE DE POISSON SAUCE PERSANE	GIGOT D'AGNEAU JUS AU THYM	 TORTILLA POMME DE TERRE OIGNON 
FRITES	LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	BOULGOUR	CRUMBLE DE COURGETTES	SALADE VERTE
TOMME GRISE	VACHE QUI RIT	EDAM	 YAOURT NATURE DE LA FERME DE COUBERTIN	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON (AU CHOIX)	FRUIT DE SAISON (AU CHOIX)	COMPOTE DE FRUITS	CHOUX CHOCO NOISETTE ET SON CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (AU CHOIX)
			JUS D'ORANGE	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU SCOLAIRE DE CHEVREUSE  
SEMAINE DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 AVRIL 2019

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	LENTILLES VINAIGRETTE	 BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET CRUMBLE PARMESAN	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	SAUTE DE PORC SAUCE DIABLE	EMINCE DE DINDE SAUCE FORESTIERE	GIGOT D'AGNEAU AU JUS	 BRANDADE DE THON
	PETITS POIS	HARICOTS BLANCS	CAROTTES JEUNES ET PERSIL	
	YAOURT NATURE	FRAIDOU	BRIE	EMMENTAL
	 COMPOTE DE FRUIT	CREME DESSERT VANILLE	DESSERT DE PRINTEMPS	 FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Local



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Race bouchère



Plat du chef



Nouvelle recette





MENU SCOLAIRE DE CHEVREUSE  
SEMAINE DU LUNDI 29 AVRIL AU VENDREDI 5 MAI 2019



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON	CROISILLON A L'EMMENTAL		PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
 SAUTE DE BŒUF SAUCE PROVENCEALE	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE		SAUCISSE DE STRASBOURG (PORC)	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON
SEMOULE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	FERIE	COQUILLETES ET FROMAGE RAPE	PUREE D'EPINARDS
MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS SUCRE		EDAM	CARRE
GELIFIE SAVEUR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Local



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Race bouchère



Plat du chef



Nouvelle recette

