



C'est parti pour une nouvelle année...



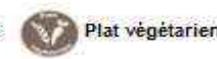
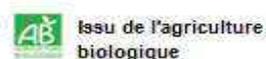
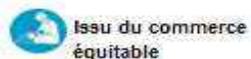
Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 2 au vendredi 6 septembre 2019

Menu de Bienvenue

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes (tomate et maïs)	Concombres vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	Sirop de grenadine Melon	Œuf dur sauce cocktail
Taboulé	Tomates vinaigrette balsamique estragon			Sardine à l'huile
Crispidor	Sauté de porc sauce Estérel	 Tajine de bœuf	Steak haché de bœuf au jus	Parmentier de poisson huile olive
Courgettes persillées	Haricots verts	Légumes couscous	Pommes noisette	
Fromage blanc et sucre	Edam	Fourme d'Ambert AOP	 Fraidou 	Fromage frais sucré
Fruit 1	Compote pomme banane allégée en sucre	Gaufre sucré	 Mousse au chocolat lait	Fruit local
Fruit 2	Mouliné pomme biscuité			Fruit 2

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Crispidor : Nugget's à l'emmental

Sauce Estérel : tomate-poivron-olive noire

Tajine de bœuf : sauté de bœuf-miel-raisin-coriandre-cumin-cannelle



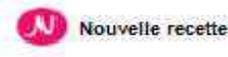
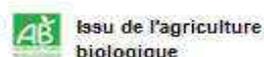
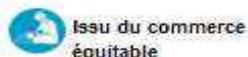


Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 9 au vendredi 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre au pesto	Betteraves vinaigrette	Mousse de canard et cornichons	Tomate et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne ^N	Radis beurre
Croisillon emmental	Macédoine de légumes vinaigrette			Pamplemousse et sucre
Sauté de bœuf à la provençale	Aiguillette de poulet sauce mexicaine	Filet de hoki beurre citronné	Quenelle sauce Nantua	Sauté de porc sauce arrabiata
Petits pois	Penne et emmental râpé	Haricots verts persillés	Riz	Purée de patate douce
Vache picon	Brie	Yaourt aux fruits de la ferme de Coubertin	Emmental	Fromage frais sucré
Petit pot de glace vanille fraise	Fruit 1	Fruit 1	Compote CE	Fruit 1
Petit pot de glace vanille chocolat	Fruit 2			Fruit 2

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Sauce mexicaine : oignon-tomate-épices

Sauce Nantua : soupe de poisson-bisque de homard-crème-échalote

Sauce arrabiata : coulis de tomate-poivron-épices



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots beurre vinaigrette	Tartare de tomate aux herbes huile olive	Pizza reine	Pastèque	Céleri rémoulade
Chou-fleur sauce ravigote	Concombre vinaigrette		Melon jaune	Salade verte vinaigrette
Nugget's de poulet	Suprême de colin sauce aurore	Rôti de bœuf au jus	Pain pita, falafel et crudités	Marmite de poisson sauce persane
Coquillettes et emmental râpé	Epinards branche	Crumble de courgettes au parmesan		Carottes persillées
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Gouda	Petit moulé
Fruit 1	Lait gélifié chocolat	Fruit 1	Pommes lamelles cuites	Chou vanille
Fruit 2	Lait gélifié vanille			Eclair au chocolat

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

Sauce aurore : béchamel tomate

Falafel : boule de pois chiche-épices

Sauce persane : soupe de poisson-crème-épices

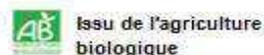
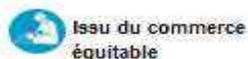


Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Carottes râpées au citron	Boulgour en salade (concombre/tomates)	Pamplemousse et sucre (jus de pamplemousse maternels)	Betteraves sauce blanche
Tomate croq 'sel	Radis beurre		Chou rouge en salade	Brocolis sauce ravigote
Sauté de bœuf au curry	Nuggets de poisson	Suprême de colin sauce créole	Echine demi-sel	Aiguillette de poulet sauce provençale
Semoule	Courgettes provençales	Jardinière de légumes	Lentilles verte ancienne	Pâtes torsades et emmental râpé
Petit Cotentin	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP
Poire sauce chocolat	Lait gélifié à la vanille	Fruit 1	Tarte à la crème de marron et sésame	Fruit 1
Pêche coulis de fruits rouge	Flan nappé caramel			Fruit 2

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Sauce créole : Fumet de poisson-crème-ananas-noix de coco



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légume	Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade Carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette Chou blanc vinaigrette
Suprême de merlu sauce citron	Cordon bleu	Rôti de veau marengo	Sauté de porc sauce colombo	Merguez
Riz et lentilles à l'indienne	Petits pois	Haricots beurre persillés	Farfalles et emmental râpé	Purée de potiron
Gouda	Edam	Brie	Fraidou	Fromage frais fruité
Compote pomme poire allégée en sucre Compote pomme pêche en sucre	Fruit 1 Fruit 2	Fruit 1	Milk shake chocolat	Muffin chocolat

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Issu du commerce équitable
 Issu de l'agriculture biologique
 Plat végétarien
 Plat du chef
 Nouvelle recette

Riz & lentilles à l'indienne : riz-lentilles vertes-épices tandoori
 Sauce Marengo : fond brun-tomate-champignon



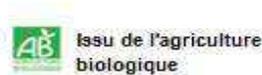
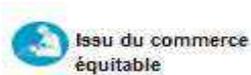


Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Croatie	Afrique	Italie	Suède	USA
<p>Concombre vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Bœuf façon pasticada</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Pain d'épices</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au cumin</p> <p>Pain de poisson à la patate douce sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartine tomate fromage frais façon bruschetta</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata</p> <p>Serpentini et</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Fromage blanc façon stracciatella</p>	<p>Rillettes de hareng et pain polaire</p> <p>Boulettes de soja sauce miel cannelle</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chiffonnade de salade, oignons frits</p> <p>Fish burger (poisson pané, sauce tartare)</p> <p>Potatoes</p> <p>Cheddar</p> <p>Smoothie pomme banane et sirop d'érable</p>

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Pasticada : bouillon bœuf-tomate-pruneau

Fromage blanc façon stracciatella : fromage blanc-crème fraîche-copeau chocolat-cacao





Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc et pomme vinaigrette Concombre vinaigrette	Tomates concassées maïs tortilla Salade de riz arlequin	 Coleslaw	Salade iceberg crumble noisette Carottes râpées vinaigrette	 Salade de riz niçois Salade de boulgour (concombre /tomates)
Tarte au fromage	 Tortis potiron carotte mozzarella 	 Rôti de bœuf et ketchup	Poisson pané	Burger de veau sauce brune
Petits pois		PDT noisettes	Purée de potiron	Haricots verts
Carré	Cantadou	Cantal AOP	 ourt nature de la ferme de Coubertin	Edam
Lait gélifié vanille Lait gélifié chocolat	Fruit 1 Fruit 2	Compote CE	Cake chocolat	 Fruit 1 Fruit 2

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

SALADE DE RIZ NICOISE : RIZ, TOMATE, CONCOMBRE, THON, POIVRON, OLIVE, VINAIGRETTE

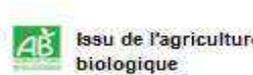
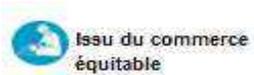


Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées en vinaigrette	Pâté de volaille et cornichon	Méli-mélo de salade verte vinaigrette	 Potage de légumes variés
Aiguillettes de poulet tandoori	 Sauté de bœuf Strogonoff	Burger de veau sauce brune	 Omelette basquaise	 Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis
Riz	Semoule	Epinards sauce blanche	Coquillettes et emmental râpé	
Fromage blanc sucre	Tomme blanche	Saint-Nectaire AOP	Vache picon	Yaourt aromatisé
Fruit 1	Paris Brest	 Fruit 1	Mousse au chocolat au lait	 Fruit 1

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Sauce Strogonoff : fond brun-tomate-paprika



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 28 octobre au vendredi 01 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Menus orange et noir	
Croisillon emmental	 Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	   Soupe de potiron et croûtons	
Chipolatas	 Ragout de bœuf à l'antillaise	Enchilada aux légumes et soja	Boulette de mouton sauce catalane	Férié
Brocolis	Riz		Purée crécy	
Fromage frais sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	 Mimolette	
Fruit 1	Compote de pomme allégée en sucre	Flan nappé caramel	 Orange sauce chocolat	

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

Sauce antillaise : fond brun-brunoise patate douce-épices colombo

Enchilada : tortilla-légumes-soja-emmental râpé