



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 2 décembre**

au

vendredi 6 décembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou rouge vinaigrette
framboise

Taboulé

Potage au potiron

Cake thon sarrasin et sa sauce
ciboulette

Carottes vinaigrette

Fenouil vinaigrette persil

Salade de pâtes

Salade d'endives
vinaigrette

Aiguillette de poulet sauce
Forestière



Bœuf sauté
sauce carbonade



Parmentier de soja aux
petits pois et pesto

Blanquette de poisson aux
petits légumes

Tartimouflette Lardons

Mélange légumes racines
et riz

Carottes persillées

Semoule

Salade verte

Petit cotentin

Yaourt aromatisé

Petit fromage frais fruité

Carré

Edam

Lait gélifié chocolat
Lait gélifié vanille



Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison
Fruit de saison

Compote pomme banane
Compote tutti frutti

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Sauce carbonade : fond brun-pain épice-oignon-carotte
Blanquette de poisson aux petits légumes : colin-carotte-brocolis-navet



Issu du commerce
équitable



Produit
local



Issu de l'agriculture
biologique



Plat
végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 9 décembre** au **vendredi 13 décembre**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Allumettes au fromage	Menu Végétarien Carottes râpées et ananas vinaigrette Poireaux vinaigrette	Soupe du géant (épinards, haricots verts)	Salade d'endives vinaigrette et croutons Salade iceberg vinaigrette et croutons	Tartine œuf ciboulette
Suprême de colin sauce citron	Quiche au fromage 	Echine demi-sel	Haché de poulet sauce tomate	Rôti de bœuf, jus aux herbes 
Riz	Poêlée de légumes	 Gratin de spaetzle	Chou-fleur sauce blanche	Purée de potiron
Rondelé nature	Fromage frais fruité	Saint Paulin	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche
Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau Basque Gaufre sucre	Fruit de saison	<u>Compote CE</u> 	 Fruit de saison

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Poêlée de légumes : H. vert-carotte-champignon



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 16 décembre**

au

vendredi 20 décembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Velouté Dubarry

 Chou rouge vinaigrette à l'orange
Céleri vinaigrette à la moutarde ancienne

Œuf dur mayonnaise



Menu Végétarien

Salade chou kouki
Salade d'endives et dés d'emmental

Cordon bleu

Colin à la tomate



Bœuf bourguignon



Fondant carotte potiron  brebis cumin

Haricot verts persil coquillettes et emmental râpée

Riz

Gnochetti

Repas de Noel

Salade verte

Gouda

Yaourt nature et sucre

Brie



Fromage blanc et sucre

Fruit de saison

Compote qui croque

 Fruit de saison



Riz au lait

Fruit de saison

Compote de poire et muesli chocolat

Riz au lait et caramel

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Compote qui croque : compote pomme banane et céréales chocolat



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 23 décembre**

au

vendredi 27 décembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Texane	Saucisson à l'ail et cornichon	 <p>Férialé</p> 	Fermé	Fermé
Croziflette lardons	Filet de merlu sauce citron			
Yaourt aromatisé	Blé			
Fruit de saison	St Nectaire AOP			
	 Fruit de saison			

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Salade Texane : oignon-persil-maïs-haricots rouges

-  Issu du commerce équitable
-  Produit local
-  Issu de l'agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Plat du chef
-  Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 30 décembre**

au

vendredi 3 janvier

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Fermé

Fermé



Férialé



Salade de pommes de terre
ciboulette

Crispidor

Purée de haricots verts

Fromage frais fruité



Fruit de saison

Potage de Noël

Poisson sauce provençale
(colin/merlu/hoki selon
approvisionnement)

Riz

Camembert

Lait gélifié vanille

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Issu du commerce
équitable



Produit
local



Issu de l'agriculture
biologique



Plat
végétarien



Plat du chef



Nouveauté