



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 6 janvier		au		vendredi 10 janvier	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI			
 Taboulé sarrasin orge millet raisin	 Salade de chou rouge vinaigrette framboise Carottes râpées vinaigrette	Méli mélo de salades et maïs	 Mousse de canard et cornichons	 Velouté carottes			
 Bœuf mode	Poulet au jus	 Omelette aux fines herbes	Haché de veau au jus	Fricassée de colin sauce armoricaine			
Carottes au jus	Frites	Penne et emmental râpé	Gratin de chou-fleur thym	Haricots beurre persil			
Coulommiers	Saint-Paulin	 Cantal AOP	Fromage blanc et sucre	Petit Cotentin			
 Fruit de saison	Flan nappé caramel Lacté chocolat	Compote qui croque (pomme banane et riz soufflé chocolat)	 Galette des rois	 Fruit de saison			

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

BŒUF MODE : MIJOTE DE BŒUF, BOUILLON, OIGNON / **JUS VIANDE** : BOUILLON DE BŒUF, BOUILLON DE VOLAILLE, HUILE TOURNESOL, FARINE, OIGNON / **SAUCE ARMORICAINE** : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, FUMET DE POISSON ET CRUSTACE, CREME, OIGNON, ESTRAGON



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 13 janvier			au		vendredi 17 janvier	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI				
Achard de légumes Salade de chou blanc et pomme de terre	Acras de morue	 Potage petits pois	Salade d'endive Pomelo et sucre	 Carottes râpées vinaigrette				
Filet de merlu sauce créole	 é de bœuf Strogonoff	Rôti de porc sauce bordelaise	 Boulette de soja sauce samouraï	Dinde façon Tajine sauce miel citron				
 Riz	Poêlée de légumes	Purée de potiron	Penne et emmental râpé	Semoule				
Brie	Fromage frais fruité	Yaourt nature de la ferme de Coubertin 	Mimolette	Fraidou				
Compote de pomme allégée en sucre Compote tous fruits allégée en sucre	 Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco Tarte aux pommes	Mousse au chocolat au lait				

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

ACHARD DE LEGUMES : CAROTTE, H. VERT, OIGNON, CHOU / SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN / BŒUF STROGONOFF : MIJOTE DE BŒUF, BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON, PAPRIKA / POELEE DE LEGUMES: CAROTTE, COURGETTE, H. VERT / SAUCE SAMOURAI : KETCHUP, MAYONNAISE, FROMAGE BLANC / SAUCE BORDELAISE : LAURIER, FECULE DE POMMES DE TERRE, THYM, FARINE, ECHALOTE, CAROTTE, OIGNON, FOND BRUN / SAUCE TAJINE MIEL CITRON : CANELLE, FARINE, OIGNON, AIL, CUMIN, CITRON, BOUILLON DE VOLAILLE, RAISIN SEC, CAROTTE, MIEL



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 20 janvier	au	vendredi 24 janvier	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Salade de boulgour	Salade d'agrumes	 Salade verte et dés d'emmental	Mâche et betterave	 Potage tomate vermicelles	MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN
Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette		Champignons sauce crème persillée		
Nuggets de poulet	 Sauté de bœuf sauce olive	 Pâte au potiron et mozzarella (plat complet)	Merlu sauce Hollandaise	Saucisse de Toulouse	
Haricots verts persil	Julienne de légumes		Le gratin trop chou	Lentilles au jus	
Montcadi croûte noire	Camembert	Tomme grise	Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt nature et sucre	
 Fruit de saison	 Compote commerce équitable	Crème dessert chocolat	 Moelleux pomme figue 	Fruit de saison	
				Fruit de saison	

SAUCE OLIVE : BOUILLON, BECHAMEL, MOUTARDE, CAROTTE, OIGNON, OLIVES / JULIENNE DE LEGUMES: CAROTTE, CELERI, COURGETTE / SAUCE HOLLANDAISE : LAIT, AMIDON MAIS, JAUNE ŒUF, OIGNON, JUS CITRON, AROME CELERI / LE GRATIN TROP CHOU : CHOU FLEUR, BROCOLIS, PDT AU GRATIN



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 27 janvier	au	vendredi 31 janvier	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
 Potage de légumes racines	Chou blanc vinaigrette Céleri râpé vinaigrette	 Salade automne	Mexique		 Tartine chèvre poivron rouge et basilic
Colin sauce aux agrumes	 Fondant au fromage de brebis 	Rôti de veau au jus	Wrap bœuf légumes	Poisson pané et citron	
Ratatouille-blé	Carottes cumin	Tortis 3 couleurs et emmental râpé		Purée de brocolis	
 Fromage blanc sucre Bio CE 	Tomme blanche	Petit cotentin	Emmental râpé	Fromage frais sucré	
Compote pomme/abricot	Ananas au sirop léger	 Fruit de saison	 Licuado de platano (compote pomme banane et yaourt mixés) 	Fruit de saison	
Compote pomme	Cocktail de fruits au sirop léger				

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

POTAGE DE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CELERI, CHOU, NAVET / SAUCE AGRUME : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, JUS D'ORANGE, JUS DE CITRON / SALADE AUTOMNE : SALADE, CELERI, RAISIN, NOIX / JUS VIANDE : BOUILLON DE BŒUF, BOUILLON DE VOLAILLE, HUILE TOURNESOL, FARINE, OIGNON



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté